

Speiseplan Mittagessen

Woche 26 27. Juni 2022 bis 03. Juli 2022

	Montag 27.6.	Dienstag 28.6.	Mittwoch 29.6.	Donnerstag 30.6.	Freitag 1.7.	Samstag 2.7.	Sonntag 3.7.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Cordon Bleu vom Schwein 1,2,3,8,e,g1,m,r,s Bratenjus g1,r Eierspätzle e,g1 Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Schweizer Hacksteak (Schwein) e,g1,m,s Rahmsauce g1,m,r Rosmarinkartoffeln Lauchgemüse g1,j,m,r (mit Sahne) Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Kassler Rippe (Schwein) 2,3 Bratenjus g1,r Kartoffel-Zwiebel-Püree 3,c,m Bayrisch Kraut 2,3,8,g1,j,r frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) 1,e,g1,j,m,r,s (mit Aubergine, Paprika, Zucchini und Feta) Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s Paella 1,f,g4,m,r,w (spanische Reispfanne mit Meeresfrüchte, Hähnchen und Gemüse) (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	Pichelsteiner Gemüsetopf j,r Kartoffeln, Weißkraut, Lauch, und Karotte Weckle a,g1 Fruchtojoghurt m	Leberspätzlesuppe e,g1,j,r (Schwein) Paniertes Schweineschnitzel e,g1 Bratenjus g1,r Knöpfe e,g1 Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen e,g1,m
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Putenragout g1,r,s mit Eierspätzle e,g1 Fingermöhren natur Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Hokifilet gedünstet f Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Naturreis Kohlrabi-Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s vegane Gemüseudelpfanne g1 (mit Blumenkohl, Karotten, grünen Bohnen) Tomatensauce 1,c,j,r Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r Kalbsbraten Estragonsauce g1,r Rigatoni g1 Gemüse Balance natur (Schwarzwurzeln, Zucchini, Wachsbohnen) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s Truthahnschnitzel Tomatensauce 1,c,j,r Kartoffelpüree 3,c,m ZucchiniGemüse natur Pfirsich mit Erdbeersauce	Schweinerückensteak Bratenjus g1,r Salzkartoffeln Blattsalat 1,m,s (Joghurdressing) Fruchtojoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Kalbsragout mit Champignons 3,g1,r,s Knöpfe e,g1 Sommergemüse natur (grüne Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) Mandarinen-Käsekuchen e,g1,m
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Veganes Masala-Gemüsecurry 1,g1,j,r (mit Kokosmilch, Tomate, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen) Kurkumacouscous g1,j,r Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Brokkoli-Nußcke e,g1,m,n1 Kurkumasauce 1,g1,j,m,r,s Naturreis Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" g1,m	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Pfirsich-Quarkauflauf 1,e,m mit Vanillesauce m Kirschkompott 1 frisches Obst	Nudelsuppe g1,j,r Rührer e,m mit Salzkartoffeln Blattspinat g1,m Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Broccolicremesuppe g1,j,m,r,s veganes Spargelfrikassee j,r (mit Sojasahne) Erbsenreis Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	Pichelsteiner Gemüsetopf j,r mit Kartoffeln, Weißkraut, Lauch und Karotte Vollkornweckle a,g1,g2 Fruchtojoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Camembert gebacken g1,m Preiselbeeren Rahmpolenta 2,e,j,m,r Blattsalat 1,s (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen e,g1,m



Die fettgedruckten Angebote entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert. Wir verwenden folgende Artikel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Alle ungefüllten Teigwaren (außer Spätzle), Kaisergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und grüne Bohnen. Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe/Allergene: 1 Farbstoff
c Schwefeldioxid/Sulfid
g4 Gerste
r Sellerie

2 Konservierungstoff
e Eier
j Soja
s Senf

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
m Milch/Lactose
w Krebs-/Weichtiere

8 mit Phosphat
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

a Sesam
g2 Roggen
n2 Mandeln



DE-ÖKO-006