

# Speiseplan Mittagessen

Woche 27 03. Juli 2023 bis 09. Juli 2023

	Montag 3.7.	Dienstag 4.7.	Mittwoch 5.7.	Donnerstag 6.7.	Freitag 7.7.	Samstag 8.7.	Sonntag 9.7.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> gegrillte Hähnchenkeule Bratensauce <sup>g1,r</sup> Gabelspaghetti <sup>g1</sup> Paprikagemüse <sup>1,c,j,r</sup> gebunden  frisches Obst	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Schweinebraten <sup>s</sup> Sensauce <sup>g1,m,r,s</sup> Semmelknödel <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Johannisbeerjoghurt <sup>m</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hackbraten (Schwein) <sup>e,g1,s</sup> Rahmsauce <sup>g1,m,r</sup> Kroketten <sup>1,g1</sup> Brokkoli natur  Apfelmus <sup>3</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  1 Paar Saiten(Schwein) <sup>2,3,8</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Saure Linsen <sup>1,c,g1,j,r,s</sup> (mit Zwiebeln)  Kirschplunder <sup>e,g1,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) <sup>2,3,8,r,s</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Mandelpudding <sup>m</sup>	Gaisburger Marsch <sup>e,g1,j,r</sup> (Gemüseintopf) (Blumenkohl, Karotten, Bohnen) mit Rindfleisch Kartoffeln und Spätzle Weckle <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Brätspätzlesuppe <sup>e,g1,j,r</sup>  Rinderschmorbraten <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce <sup>g1,r</sup> Gnocchi <sup>e,g1</sup> Leipziger Allerlei natur (Karotten, Spargel, Erbsen)  Donauwelle <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-Reduktionskost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vegane Gemüsebolognese mit Soja</b> <sup>j,r</sup> (mit Karotte, Zucchini, Sellerie) <b>Dinkelspaghetti</b> <sup>g3</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  <b>Kabeljaufilet gedünstet</b> <sup>f</sup> Dillsauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Karottengemüse natur</b>  Johannisbeerjoghurt <sup>m</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Vegane Gemüse -Eblyweizen- Pfanne</b> <sup>g1,j,r</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Apfelmus <sup>3</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>mit Tomatenreis</b> <b>Romanesco natur</b>  Kirschplunder <sup>e,g1,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Schollenfilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Zitronensauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>3,c,m</sup> <b>Pastinakengemüse mit Karotten natur</b>  Mandelpudding <sup>m</sup>	Schweineragout <sup>g1,r</sup> mit Vollkornreis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  <b>Kartoffelknödel</b> <b>vegane Champignon - Gemüsesauce</b> (mit Karotten, Zucchiniwürfel) <b>Sellerie - Blattsalat</b> <sup>1,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Käsekuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Kaiserschmarrn <sup>e,g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup>  frisches Obst	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Panierte Champignonköpfe <sup>3,e,g1</sup> (gebacken) Remouladensauce <sup>1,3,9,e,m,s</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Johannisbeerjoghurt <sup>m</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Reisbrei <sup>m</sup> mit Zimt und Zucker Zwetschgenkompott  Apfelmus <sup>3</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kartoffel - Gemüsegratin <sup>m,r</sup> (Karotten, Lauch, Brokkoli) Frischkäsesauce <sup>g1,j,m,r</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Kirschplunder <sup>e,g1,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Käsemakkaroni <sup>1,g1,m</sup> Zwiebelschmelze <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurtdressing)  Mandelpudding <sup>m</sup>	<b>Gemüseintopf mit Blumenkohl</b> <sup>e,g1,j,r</sup> <b>mit Karotten, Bohnen, Kartoffeln und Spätzle</b> <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Gnocchi <sup>e,g1</sup> Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Reibkäse <sup>m</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Donauwelle <sup>e,g1,m</sup>



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  
a Sesam  
g2 Roggen  
s Senf

2 Konservierungstoff  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g3 Dinkel

3 Antioxidationsmittel  
e Eier  
j Soja

8 mit Phosphat  
f Fisch  
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel  
g1 Weizen  
r Sellerie



DE-ÖKO-006