

## Speiseplan Mittagessen

**Woche 29 18. Juli 2022 bis 24. Juli 2022**

	<b>Montag 18.7.</b>	<b>Dienstag 19.7.</b>	<b>Mittwoch 20.7.</b>	<b>Donnerstag 21.7.</b>	<b>Freitag 22.7.</b>	<b>Samstag 23.7.</b>	<b>Sonntag 24.7.</b>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Veganes Gemüse Curry <sup>1,g1,j,r</sup> (Paprika, Brokkoli, grüne Erbsen) Reis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Erdbeeryoghurt <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Schaschliktopf (Schwein) <sup>2,3,8,9,g1,r</sup> (mit Zwiebeln, Paprika und Speck) Kartoffeln Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Chili sin carne</b> <sup>j,r</sup> (vegane Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) <b>Ciabatta</b> <sup>g1</sup> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,s</sup>  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) <sup>1,2,3,8,e,g1</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Gebackener Fleischkäse(Schwein) <sup>2,3,4,8,s</sup> Zwiebelsauce <sup>g1,r</sup> Fusilli <sup>g1</sup> Bohnensalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Obstsalat	Kassler Rippe (Schwein) <sup>2,3</sup> Bratenjus <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Farmersalat <sup>1,r,s</sup> (mit Kraut, Karotte, Lauch)  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  Rinderbraten <sup>r</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelknödel Wachsbohnen natur  Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Putengeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>mit Reis</b> <b>Pastinakengemüse natur</b>  Erdbeeryoghurt <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Seelachsgemüseroulade</b> <sup>f,r</sup> (mit Karotten, Sellerie) <b>Dillsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>3,c,m</sup> <b>Romanesco natur mit Mandeln</b>  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Rindergeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> (mit Sellerie, Karotten, Zucchini) Penne <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kalbshaxenfleisch Bratenjus <sup>g1,r</sup> Serviettenknödel <sup>3,e,g1,m</sup> Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  <b>Wildlachsfilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Petersiliensauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Karotte-Kohlrabigemüse natur</b>  Obstsalat	Gemüseeeintopf mit Eierstichbällchen <sup>e,j,m,r</sup> Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zucchiniwürfel  Weckle <sup>a,g1</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  <b>Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen</b> <sup>g1,r</sup> (mit Karotten, Zucchiniwürfel, Sellerie)  <b>vegetarische Sauce</b> <b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Marmorkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Makkaronipfanne mit Champignons <sup>3,g1,r</sup> (mit Karotte, Zucchiniwürfel) vegetarische Sauce Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Erdbeeryoghurt <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Gnocchi <sup>e,g1</sup> mit Tomatenragout <sup>1,c,j,r</sup> Reibkäse <sup>m</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Erdbeer-Hirseauflauf <sup>e,m,n1</sup> Vanillesauce <sup>m</sup> mit Pfirsichkompott  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Blumenkohl überbacken</b> <sup>g1,j,m,r</sup> <b>feine Paprikasauce</b> <sup>1,2,3,8,c,j,r,s</sup> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Blattsalat mit Balsamicodressing</b> <sup>1,c</sup>  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Selierieschnitzel <sup>g1,r</sup> Petersiliensauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Obstsalat	<b>Gemüseeeintopf mit Eierstichbällchen</b> <sup>e,j,m,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zucchini) <b>Vollkornweckle</b> <sup>a,g1,g2</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  Frühlingsrolle <sup>4,e,g1,r</sup> Weißkohl, Karotte, Lauch, Paprika Chilisauce <sup>1,9,c,j,r</sup> Kurkumareis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Marmorkuchen <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  
9 mit Süßungsmittel  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse

2 Konservierungsstoff  
a Sesam  
g2 Roggen  
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g4 Gerste  
s Senf

4 Geschmacksverstärker  
e Eier  
j Soja

8 mit Phosphat  
f Fisch  
m Milch/Lactose



**DE-ÖKO-006**