

Speiseplan Mittagessen

Woche 29 19. Juli 2021 bis 25. Juli 2021

	Montag 19.7.	Dienstag 20.7.	Mittwoch 21.7.	Donnerstag 22.7.	Freitag 23.7.	Samstag 24.7.	Sonntag 25.7.
Menü 1 Vollkost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Veganes Gemüse Curry ^{1,g1,j,r} (Paprika, Brokkoli, Zucchiniwürfel in Kokosmilch) Reis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeeryoghurt ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Schaschliktopf (Schwein) ^{2,3,8,9,g1} (mit Zwiebeln, Paprika und Speck) Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Chili sin carne ^{j,r} (vegane Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) Ciabatta ^{g1} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} frisches Obst	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Krautschupfudeln mit Speck (Schwein) Bratensauce ^r Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Gebackener Fleischkäse (Schwein) Zwiebelsauce ^r Hörnle ^{g1} Bohnensalat ^{1,s} mit Kidneybohnen (Essig - Öl Dressing) Obstsalat	Fruchtojoghurt ^m Kassler Rippe (Schwein) ^{2,3} Bratenjus ^r Kartoffelpüree ^{3,c,m} Farmersalat ^{1,r,s} (mit Kraut, Karotte, Lauch) Ananaskompott	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Rinderbraten ^r (niedertemperaturgegart) Bratensauce mit Gemüsestreifen ^r (Karotte, Sellerie, Lauch) Kartoffelknödel Wachsbohnen natur Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Putengeschnetzeltes mit Reis ^{g1} Pastinakengemüse natur Erdbeeryoghurt ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Seelachsgemüseroulade ^{f,r} (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Brokkoli natur Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} (mit Sellerie, Karotten, Zucchini) Spirelli ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Kalbshaxenfleisch Bratenjus ^r Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Wildlachsfilet gedünstet ^f Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Karotte-Kohlrabigemüse natur Obstsalat	Naturjoghurt ^m Hühnereintopf mit Kartoffeln ^{j,r} Karotten, Sellerie, Zucchiniwürfel Weckle ^{a,g1} Ananaskompott	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Nudelpfanne mit Hähnchenstreifen ^{g1,r} (mit Karotten, Zucchini, Erbsen) Bratensauce ^r Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Makkaronipfanne mit Champignons ^{3,g1,r} und Karotten vegetarische Sauce ^{j,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeeryoghurt ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Gnocchi ^{e,g1} mit Tomatenragout ^{1,c,j,r} Reibkäse ^m Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Ofenschlupfer ^{e,g1,m,n2} (süßer Auflauf mit Äpfel, Mandeln und Rosinen) Vanillesauce ^m Pfirsichkompott frisches Obst	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Blumenkohl überbacken ^{g1,j,m,r} (mit Gouda) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Blattsalat mit Balsamicodressing ^{1,5,c} Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Sellerieschnitzel ^{g1,r} Basilikum-Käsesauce ^{g1,j,m,r} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Obstsalat	Fruchtojoghurt ^m Gemüseintopf mit Eierstichbällchen ^{e,j,m,r} (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Zucchini) Vollkornweckle ^{a,g1} Ananaskompott	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Frühlingsrolle ^{4,e,g1,r} (mit Weißkohl, Karotte, Lauch, Paprika) Chilisauce ^{1,9,c,j,r} Kurkumareis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}

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

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
8 mit Phosphat
f Fisch
n2 Mandeln

2 Konservierungstoff
9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel
a Sesam
g4 Gerste
s Senf

4 Geschmacksverstärker
c Schwefeldioxid/Sulfit
j Soja

5 geschwefelt
e Eier
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006

