

Speiseplan Mittagessen

Woche30 26. Juli 2021 bis 01. August 2021

	Montag 26.7.	Dienstag 27.7.	Mittwoch 28.7.	Donnerstag 29.7.	Freitag 30.7.	Samstag 31.7.	Sonntag 1.8.
Menü 1 Vollkost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten ^s Kümmelsauce ^{r,s} Röstitaler Erbsengemüse natur Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Putengulasch ^{g1,r,s} mit Walznudeln ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegetarische Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} mit Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Saure Bohnen ^{1,c,g1,j,r} mit Schübling (Schwein) ^{2,3,8,s} Eierspätzle ^{e,g1} Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Paniertes Fischfilet ^{†,g1} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffel - Blattsalat ^{1,j,r,s} Gemüse garnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Schokopudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Erbseneintopf mit Speck(Schwein) ^{2,3,8,j,r} Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch Weckle ^{a,g1} Fruchtcocktail ¹	Maultäschlesuppe (Schwein) ^{e,g1,j,r} Schweineschnitzel natur ^{g1} Bratensauce ^r Kroketten ^{1,g1} Leipziger Allerlei natur (Erbsen, Karotten, Spargel) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions- kost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Spinatknödel ^{e,g1,m} Champignon - Gemüsesauce ^{3,g1,j,m,r,s} Karotten-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Basilikumsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Fingermöhren natur frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rinderbraten ^r <small>(niedertemperaturgegart)</small> Bratensauce ^r Petersilienkartoffeln Kaisergemüse natur <small>(Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)</small> Mandarinenreis ^m	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Couscouspfanne m. Hähnchenstreifen ^{g1,r} <small>(mit Karotte, Sellerie, Zucchini)</small> Bratensauce ^r Blattsalat ^{1,m,s} <small>(Joghurdressing)</small> Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüsebolognese mit Soja ^{j,r} <small>(Sellerie, Karotte, Zucchini)</small> Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,c} <small>(Balsamicodressing)</small> Schokopudding ^m	Naturjoghurt ^m Truthahnschnitzel Bratensauce ^r Eby-Reismischung ^{g1} <small>(Weizen mit Reis)</small> Blattsalat ^{1,m,s} <small>(Joghurdressing)</small> Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten Bratensauce ^r Tagliatelle ^{g1} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} <small>(Essig - Öl Dressing)</small> Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 3 Fleischlos	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} mit Erdbeersauce Pfirsichkompott Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Gebackener Gemüsetaler ^{e,g1,m,r} <small>(mit Erbsen, Mais, Karotten)</small> Basilikumsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierpfannkuchen ^{e,g1,m} Pilzragout ^{g1,j,m,r} <small>(mit Sahne)</small> Blattsalat ^{1,s} <small>(Essig - Öl Dressing)</small> Mandarinenreis ^m	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} vegetarische Tortellini ^{e,g1,m} <small>(mit Ricotta - Spinatfüllung)</small> Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,m,s} <small>(Joghurdressing)</small> Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Polentaschnitte ^{2,e,j,m,r} mit Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Brokkoli natur Schokopudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Erbseneintopf ^{j,r} <small>(mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch)</small> Vollkornweckle ^{a,g1} Fruchtcocktail ¹	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Gorgonzolasauce ^{g1,j,m,r} mit Birnenstreifen Tagliatelle ^{g1} Blattsalat ^{1,s} <small>(Essig - Öl Dressing)</small> Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}

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
a Sesam
j Soja

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel
e Eier
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
s Senf

9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen



DE-ÖKO-006

