

Speiseplan Mittagessen

Woche 31 02. August 2021 bis 08. August 2021

	Montag 2.8.	Dienstag 3.8.	Mittwoch 4.8.	Donnerstag 5.8.	Freitag 6.8.	Samstag 7.8.	Sonntag 8.8.
Menü 1 Vollkost	Zucchini-rahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Spaghetti mit Basilikumpesto ^{e,g1,j,m,n2,r} Parmesankäse ^{2,e,m} Tomatensalat mit Feta ^{1,c,m,s} (Balsamicodressing) Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Paniertes Schweineschnitzel ^{e,g1} Bratensauce ^r Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kässpätzle ^{e,g1,m} mit Zwiebelschmelze ^{g1} Kartoffel - Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Karamelpudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} 1 Paar Saiten (Schwein) mit Eierspätzle ^{e,g1} Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} 1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) ^{2,3,8,r,s} Bratenjus ^r Schupfnudeln ^{e,g1} Brokkoli natur frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Schweinehalssteak ^{g1} Specksauce ^{2,3,8,r} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Rinderroulade ^{2,3,8,9,s} (m. Schweinespeck, Zwiebeln, Essiggurken) Bratensauce ^r Kartoffelgratin ^m Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktionskost	Zucchini-rahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindfleischmaultaschen ^{e,g1,r} Champignonsauce ^r Karottengemüse natur Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Kabeljaufilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Dillkartoffeln Romanesco natur Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweineragout ^{g1,m,r} mit Eierspätzle ^{e,g1} Wachsbohnen natur Karamelpudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Hähnchenbrustfilet Tomatensauce ^{1,c,j,r} Wildreis Gemüse Tricolore (Brokkoli, Blumenkohl, Romanesco) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Buntbarschfilet gedünstet [†] Estragonsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Petersilienkartoffeln Zucchini-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Naturjoghurt ^m Kartoffel-Gemüse Eintopf m. Putenrädle ^{1,2,3,8,j,r} Karotte, Sellerie, Zucchini Brötchen ^{a,g1} Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Putensteak Ananassauce ^r Basmatireis Gemüse Balance natur (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzeln) Mandarinen-Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Zucchini-rahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfannkuchen mit Quarkfüllung ^{e,g1,m} und Waldbeersauce Ananaskompott Vanillejoghurt ^{2,m}	Eierstichsuppe ^{e,j,m,r} Panierte Champignonköpfe ^{3,e,g1} Tzatziki ^m Tomatenreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Gelbe Fruchtgrütze ^m	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Germknödel ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Fruchtcocktail ¹ Karamelpudding ^m	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Mie-Nudelpfanne ^{g1,j,m,r} (mit Weißkohl, Lauch, Paprika) süß-saure Mangosauce ^{1,9,c,j,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüseteller (mit Spargel, Blumenkohl und Brokkoli) Sauce Hollandaise ^{e,m} (Ei - Buttersauce) Petersilienkartoffeln Grilltomate ^{e,m,n1,n2} frisches Obst	Fruchtjoghurt ^m Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,j,m,r} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Vollkornweckle ^{a,g1} Pfirsichkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Kräuter - Ei - Spaghetti ^{e,g1,m} geröstet vegetarische Sauce ^{1,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinen-Käsekuchen ^{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
a Sesam
g3 Dinkel
n2 Mandeln

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g4 Gerste
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel
e Eier
j Soja
s Senf

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

