

Speiseplan Mittagessen

Woche32 09. August 2021 bis 15. August 2021

	Montag 9.8.	Dienstag 10.8.	Mittwoch 11.8.	Donnerstag 12.8.	Freitag 13.8.	Samstag 14.8.	Sonntag 15.8.
Menü 1 Vollkost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Spinat-Ricotta-Lasagne ^m Paprika-Tomatensauce ^{1,c,j,r,s} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) ^{1,e,g1,m,r} Bratensauce ^r Kartoffel-Blattsalat ^{1,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Schweinerückensteak (mit Sahne) Waldpilzsauce ^{g1,j,m,r} Eierspätzle ^{e,g1} Rote Beete Salat (Essig - Öl Dressing) Aprikosenquark ^{2,m}	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} Schweizer Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,m,s} Bratensauce ^r Kartoffelpüree ^{3,c,m} Paprikagemüse ^{1,c,g1,j,m,r} Kirschplunder ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Paniertes Seelachsfilet ^{f.g1} Curry - Mangodipp ^{1,e,m} Kartoffel-Blattsalat ^{1,j,r,s} Gemüse garnitur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Sahnepudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Minestrone ^{e,g1,j,r,s} (italienische Gemüsesuppe) mit Tomaten, Karotten, Sellerie Fleischbällchen (Schwein) Weckle ^{a,g1} Mandarinenkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Kräuterrahmsauce ^{m,r} Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Donauwelle ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) Polenta ^{e,j,m,r} Brokkoli natur frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Gartenkräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Wildreis Zucchini gemüse natur Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Rührei ^{e,m} mit Salzkartoffeln Spinat ^{g1,m} Aprikosenquark ^{2,m}	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} veganes Kartoffelgulasch ^{g1,j,r} (mit Tomate, grüne Bohnen, Karotten) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten ^s Majoransauce ^r Knöpfe ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Sahnepudding ^m	Naturjoghurt ^m Putenfleischkäse ^{2,3,8,s} Bratensauce ^r Kartoffelpüree ^{3,c,m} Karottengemüse natur Mandarinenkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Kalbsbraten Kräuterbratensauce ^r Eierspätzle ^{e,g1} Kaisergemüse natur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Capeletti ^{e,g1,m} (gefüllte Teigtaschen mit Käse) Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Rote Beete Bratling ^m Gartenkräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Wildreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Kirschgrütze ^{1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Reisauflauf ^{1,e,m} mit Himbeersauce Zwetschgenkompott Aprikosenquark ^{2,m}	Buchstabensuppe ^{g1,j,r} vegane Kichererbsenbällchen ^s Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Couscous ^{g1,j,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Nudelauflauf ^{e,g1,j,m,r} (mit Karotten, Blumenkohl, grünen Bohnen, mit Käse überbacken) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Sahnepudding ^m	Naturjoghurt ^m Minestrone ^{g1,j,r} vegetarisch (italienische Gemüsesuppe) mit Nudeln, Tomaten und Karotten Grünkernklößchen ^{e,g1,g3,m,r} Mandarinenkompott	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Feta Käse gebacken ^{g1,m} mediterrane Sauce ^{1,c,j,r} Reis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Donauwelle ^{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
c Schwefeldioxid/Sulfit
j Soja

2 Konservierungstoff
e Eier
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
r Sellerie

8 mit Phosphat
g1 Weizen
s Senf

a Sesam
g3 Dinkel



DE-ÖKO-006