

## Speiseplan Mittagessen

Woche 33 16. August 2021 bis 22. August 2021

	Montag 16.8.	Dienstag 17.8.	Mittwoch 18.8.	Donnerstag 19.8.	Freitag 20.8.	Samstag 21.8.	Sonntag 22.8.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Schweineragout <sup>g1,m,r</sup> (mit Pilzen) Walznudeln <sup>e,g1</sup> Grüne Bohnen  Erdbeerjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Hähnchenbrust im Knuspermantel <sup>g1</sup> Bratensauce <sup>r</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  frisches Obst	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) <sup>1,2,3,8,e,g1</sup> Bratenjus <sup>r</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Rote Grütze <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup>  Saure Leber (Rind) <sup>1,g1</sup> mit Bratkartoffeln Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) <sup>2,3,8,r,s</sup> Bratensauce <sup>r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Lauchgemüse <sup>g1,j,m,r</sup>  Karamelpudding <sup>m</sup>	Fruchtjoghurt <sup>m</sup>  Schinkennudeln mit Ei(Schwein) <sup>2,3,e,g1,m</sup> Bratensauce <sup>r</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Birnenkompott	Buchstabensuppe <sup>g1,j,r</sup>  Rinderbraten <sup>r</sup> Senfsauce <sup>m,r,s</sup> Kroketten <sup>1,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r <b>Eieromelette</b> <sup>3,e,m</sup> <b>Gemüseragout</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> (Karotte, Sellerie, Zucchini) <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Erdbeerjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Buntbarschfilet gedünstet</b> <sup>r</sup> <b>Zitronensauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Ebly-Reismischung</b> <sup>g1</sup> Weizen und Reis <b>Fingermöhren natur</b>  frisches Obst	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>vegane Couscous - Pfanne</b> <sup>g1,j,r</sup> (mit Karotten, Sellerie, Brokkoli) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Rote Grütze <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Kalbsbraten</b> <b>Kerbelsauce</b> <sup>r</sup> <b>Vollkornnudeln</b> <sup>g1</sup> <b>Gemüse Tricolore</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco)  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s <b>Schollenfilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Petersiliensauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Naturreis</b> <b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel)  Karamelpudding <sup>m</sup>	Naturjoghurt <sup>m</sup>  Gemüseintopf mit Rindfleisch <sup>j,r</sup> (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Weckle <sup>a,g1</sup>  Birnenkompott	Buchstabensuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Hähnchenragout</b> <sup>3,g1,r,s</sup> <b>mit Champignons</b> (in Bratensauce) <b>Tagliatelle</b> <sup>g1</sup> <b>Pastinakengemüse natur</b>  Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Dampfnudel <sup>e,g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup> Mandarinenkompott  Erdbeerjoghurt <sup>m</sup>	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Gemüselinsen <sup>g1,j,m,r</sup> (mit Karotten, Sellerie und Lauch) Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  frisches Obst	Blumenkohlsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Pfirsich-Quarkauflauf <sup>1,e,m</sup> mit Erdbeersauce Apfelmus <sup>3</sup>  Rote Grütze <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Kichererbsencurry <sup>j,r</sup> (Zucchini, Karotten, Blumenkohl) Salzkartoffeln Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Blumenkohlkäsemedaillon <sup>e,g1,m</sup> Petersiliensauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Karamelpudding <sup>m</sup>	Fruchtjoghurt <sup>m</sup>  <b>Gemüseintopf mit Eierstichbällchen</b> <sup>e,j,m,r</sup> (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Vollkornweckle <sup>a,g1</sup>  Birnenkompott	Buchstabensuppe <sup>g1,j,r</sup>  Limone-Ricotta Saccotini <sup>e,g1,m</sup> (gefüllte Teigtaschen) Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing)  Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</sup>

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  
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff  
e Eier  
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel  
f Fisch  
s Senf

8 mit Phosphat  
g1 Weizen

a Sesam  
j Soja



DE-ÖKO-006

