

Speiseplan Mittagessen

Woche 35 28. August 2023 bis 03. September 2023

	Montag 28.8.	Dienstag 29.8.	Mittwoch 30.8.	Donnerstag 31.8.	Freitag 1.9.	Samstag 2.9.	Sonntag 3.9.
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gewürzbraten vom Schwein ^{f,s} Pfefferrahmsauce ^{g1,m,r,s} Majorankartoffeln Grüne Bohnen Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce ^{g1,r} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} (mit Zwiebeln) mit 1 Paar Saiten(Schwein) 2,3,8 Eierspätzle ^{e,g1} Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hackfleischklößchen (Schwein (Königsberger Klopse) Kapernsauce ^{g1,j,m,r,s} Reis Kaisergemüse natur Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Currybratwurst(Schwein) 2,3,8 Curry-Ketchupsauce ^{1,9,c,j,r,s} Twister-Kartoffeln ^{3,g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Szegediner Gulasch vom Schwein ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Rindergeschnetzeltes^{g1,r} in Rosmarinsauce^{g1,r} Rigatoni^{g1} Ratatouillegemüse^{1,c} (Aubergine, Paprika, Tomate) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gemüse -Eblyweizen- Pfanne^{g1,j,r} (Karotten, Sellerie, Erbsen) Kräutersauce^{g1,j,m,r,s} Blattsalat^{1,c} (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Kabeljaufilet gedünstet^f Dillsauce^{g1,j,m,r,s} Dinkelvollkornnudeln^{g3} Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung^{e,g1,m} Tomatensauce^{1,c,j,r} Sellerie - Blattsalat^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbshaxenfleisch Bratenjus^{g1,r,s} Kartoffeln Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Seelachsgemüseroulade^{f,r} (mit Karotte, Sellerie) Kurkumasauce^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Gemüse Tricolore Blumenkohl, Romanesco, Brokkoli Vanillepudding ^m	Spätzle Eintopf mit Rindfleisch ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Putensteak süß-saure Mangosauce 1,9,c,j,r Basmatireis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Apfelstrudel ^{e,g1} mit Vanillesauce ^m Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Waldpilzragout g1,j,r,s mit Sojasahne Räuchertofuwürfel ^{g1,j} Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat mit Essig - Öl frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} mit Mandelsauce ^{m,n2} Birnenkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Brokkoli - Blumenkohl - Gratin ^{g1,j,m,r} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} veganes Sellerieschnitzel g1,r vegane Kurkumasauce ^{3,c,j} (Sojasahne) Naturreis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Spätzle Eintopf^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) Vollkornwecken^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Kartoffeltaschen ^m (mit Frischkäsefüllung) Ratatouillegemüse ^{1,c} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}



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

Zusatzstoffe/Allergene: 1 Farbstoff
a Sesam
g2 Roggen
n2 Mandeln

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g3 Dinkel
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



DE-ÖKO-006