

Speiseplan Mittagessen

Woche 35 30. August 2021 bis 05. September 2021

	Montag 30.8.	Dienstag 31.8.	Mittwoch 1.9.	Donnerstag 2.9.	Freitag 3.9.	Samstag 4.9.	Sonntag 5.9.
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Gewürzbraten vom Schwein ^r Pfefferrahmsauce ^{m,r} Majorankartoffeln Grüne Bohnen Pfirsich-Maracujajoghurt ^m	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce ^r Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Birne mit Schokosauce ^m	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} (Karotte, Sellerie, Zucchini) mit 1 Paar Saiten(Schwein) 2,3,8,r,s Eierspätzle ^{e,g1} frisches Obst	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hackfleischklößchen(Schwein) ein ^{e,g1,r,s} Kapernsauce ^{g1,j,m,r} Reis Kaisergemüse natur (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) 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,m,s} (Joghurtdressing) Vanillepudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Szegeidiner Gulasch vom Schwein ^{g1} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Mandarinenkompott	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} in Rosmarinsauce ^r Rigatoni ^{g1} Ratatouillegemüse (Aubergine, Paprika, Tomate) Kirsch - Schokokuchen ^{e,g1}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	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-Maracujajoghurt ^m	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Kabeljaufilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Vollkornspirelli ^{g1} Gemüse Balance natur (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Birne mit Schokosauce ^m	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s (Gefüllte Teigtaschen ^{e,g1,m}) (mit Ricotta-Spinatfüllung) (Tomaten-Basilikumsauce) (Blattsalat ^{1,s}) (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbshaxenfleisch Bratenjus ^r Salzkartoffeln 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	Naturjoghurt ^m Spätzleeintopf mit Rindfleisch ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Weckle ^{a,g1} Mandarinenkompott	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Putensteak Kräuterbratensoße Basmatireis Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Käsekuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Apfelstrudel ^{e,g1} mit Vanillesauce ^m Kirschkompott ¹ Pfirsich-Maracujajoghurt ^m	Sternlesuppe ^{g1,j,r} Spinatlasagne ^{1,e,g1,j,m,r} mit Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Birne mit Schokosauce ^m	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Quark-Grieß-Auflauf ^{2,e,g1,m} mit Mandelsauce ^{m,n2} Apfelmus ³ frisches Obst	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Brokkoli - Blumenkohl - Gratin ^{g1,j,m,r} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Sellerieschnitzel ^{g1,r} Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Vanillepudding ^m	Fruchtjoghurt ^m Spätzleeintopf ^{e,g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) Vollkornweckle ^{a,g1} Mandarinenkompott	Eierbällchensuppe ^{e,j,m,r} Kartoffeltaschen ^m mit Ratatouillegemüse (Aubergine, Paprika, Tomate) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) 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 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel
e Eier
n2 Mandeln

8 mit Phosphat
f Fisch
r Sellerie

9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
s Senf