

## Speiseplan Mittagessen

Woche 36 06. September 2021 bis 12. September 2021

	Montag 6.9.	Dienstag 7.9.	Mittwoch 8.9.	Donnerstag 9.9.	Freitag 10.9.	Samstag 11.9.	Sonntag 12.9.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Spinatkäsespätzle <sup>e,g1,m</sup> mit Röstzwiebeln <sup>g1</sup> Kartoffel - Blattsalat <sup>1,j,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatensuppe <sup>1,c,g1,j,r</sup>  Rindergulasch <sup>g1,r</sup> mit Paprika und Zwiebeln Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Zwetschgengrütze	Petersilienwurzelsuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) (mit Feta, Auberginen und Paprika) Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Joghurt m. Erdbeersauce <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Schweinekrustenbraten <sup>s</sup> Bratenjus <sup>r</sup> Kartoffelknödel Blaukraut <sup>3</sup>  Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> Paniertes Seelachsfilet <sup>f,g1</sup> Ei - Schnittlauchdipp <sup>1,3,e,m</sup> Kartoffel-Blattsalat <sup>1,j,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Gemüsegranit (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)  frisches Obst	Fruchtjoghurt <sup>m</sup>  Linseneintopf (Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch) mit Speck und Würstle (vom Schwein) Weckle <sup>a,g1</sup>  Aprikosenkompott	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> Jägerschnitzel vom Schwein <sup>2,3,8,g1,m,r,s</sup> Jägersauce <sup>2,3,8,m,r</sup> (mit Speck und Sahne) Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing) Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Rindfleischmaultaschen</b> <sup>e,g1,r</sup> <b>Bratensauce<sup>r</sup></b> <b>Zucchini-Selleriegemüse</b> <sup>r</sup> <b>Karotten-Blattsalat<sup>1,s</sup></b> (Essig - Öl Dressing) Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatensuppe <sup>1,c,g1,j,r</sup>  <b>Buntbarschfilet gedünstet<sup>f</sup></b> <b>Kerbelsauce<sup>g1,j,m,r,s</sup></b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Brokkoli natur</b>  Zwetschgengrütze	Petersilienwurzelsuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Gemüseragout mit Pastinaken<sup>1,g1,j,m,r,s</sup></b> <b>Karotten und grünem Spargel</b> <b>Naturreis</b> <b>Blattsalat<sup>1,s</sup></b> (Essig - Öl Dressing) Joghurt m. Erdbeersauce <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Gemüsebolognese mit Soja<sup>j,r</sup></b> (mit Karotten, Sellerie, Zucchini) <b>Vollkornspaghetti<sup>g1</sup></b> <b>Zucchini-Blattsalat<sup>1,s</sup></b> (Joghurdressing) Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> <b>Hähnchenbrustfilet</b> <b>Apfel - Bratensauce<sup>r</sup></b> <b>Vollkornnudeln<sup>g1</sup></b> <b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte)  frisches Obst	Naturjoghurt <sup>m</sup>  <b>Putenhackbraten<sup>2,3,8,s</sup></b> <b>Bratensauce<sup>r</sup></b> <b>Kartoffelpüree<sup>3,c,m</sup></b> <b>Blattsalat<sup>1,c</sup></b> (Balsamicodressing)  Aprikosenkompott	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> <b>Kalbsragout<sup>g1,r,s</sup></b> <b>Reis</b> <b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzeln) Apfelstreuselkuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Apfelküchle <sup>e,g1,m</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup> Pfirsichkompott  Ananasquark <sup>2,m</sup>	Tomatensuppe <sup>1,c,g1,j,r</sup>  Limone-Ricotta Saccotini <sup>e,g1,m</sup> <b>gefüllte Teigtaschen</b> Kerbelsauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Parmesankäse <sup>z,e,m</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Zwetschgengrütze	Petersilienwurzelsuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Kartoffel - Gemüsegratin <sup>m,r</sup> (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) Tomatensauce <sup>1,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Joghurt m. Erdbeersauce <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Bergkäseknocken <sup>e,g1,m</sup> Rahmpilze mit Kräutern <sup>3,g1,j,m,r</sup> Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing) Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> Chili sin carne <sup>j,r</sup> (veganer Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) Ciabatta <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  frisches Obst	Fruchtjoghurt <sup>m</sup>  <b>Linseneintopf<sup>j,r</sup></b> (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Lauch) <b>Vollkornweckle<sup>a,g1</sup></b>  Aprikosenkompott	Suppe mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,j,m,r</sup> Camembert gebacken <sup>g1,m</sup> Curryfruchtsauce <sup>1,g1,j,m,r</sup> Reis 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

