

Speiseplan Mittagessen

Woche 37 11. September 2023 bis 17. September 2023

	Montag 11.9.	Dienstag 12.9.	Mittwoch 13.9.	Donnerstag 14.9.	Freitag 15.9.	Samstag 16.9.	Sonntag 17.9.
Menü 1 Vollkost	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) ^{1,2,3,8,e,g1} mit Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Schinkennudeln mit Ei und Essigurkenstreifen (Schwein) Bratenjus ^{g1,r,s} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeerjoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Linsenbolognese ^r (mit Karotten, Zwiebeln) Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelmus mit Sahne ^{3,m}	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratenjus ^{g1,r,s} Fusilli ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Wurstspieß(Schwein) ^{1,2,3,8,r,s} mit Speck und Zwiebeln Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Reine Grüne Bohnen Schokopudding ^m	Süßkartoffelgnocchi ^{g1} Pestosauce ^{e,m,n4} Zucchini-Blattsalat ^{1,s} mit Tomatenwürfel (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^m	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} Rinderschmorbraten ^{f,s} (niedertemperaturgegart) Pfefferrahmsauce ^{e,g1,m,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegetarisch gefüllte Cannelloni ^{1,e,g1,m} (Ricotta-Spinat) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Schollenfilet gedünstet ^f Kressesauce ^{g1,j,m,r,s} Dillkartoffeln Karotten-Selleriegemüse natur Erdbeerjoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,s} Kräuterbratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Kohlrabigemüse natur Apfelmus ³	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Vegane Maultaschen ^{g1} (mit Erbsen, Spinat gefüllt) vegane Champignonsauce Sellerie - Blattsalat ^{1,r,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Seehechtfilet gedünstet ^f Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Reis Spargel-Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Schokopudding ^m	Hochzeitsuppentopf (mit Schwein) ^{e,g1,m,r} (mit Gemüse, Fleischklößen, Maultasche und Grießklößen) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Putenragout ^{g1,r,s} mit Petersilienkartoffeln Pastinakengemüse Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kirschstrudel ^{1,e,g1,n2} mit Vanillesauce ^m frisches Obst	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Mexikanische Gemüsereispfanne ^{3,j,r} (Mais, Kidneybohnen, Paprika) Kräuter - Quarkdipp ^m Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeerjoghurt ^m	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vollkornnudelauf ^{e,g1,j,m,r} mit Pilzen, Erbsen, Lauch, Karotte mediterrane Sauce ^{1,c,j,r} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Apfelmus mit Sahne ^{3,m}	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Grießschnitten ^{e,g1,m} mit Erdbeersauce Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{g1,r,s} (mit Erbsen, Mais) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokopudding ^m	Gemüseintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Erbsen, Sellerie) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Eier ^e in Senf - Gurkensauce ^{9,g1,m,r,s} Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) 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
g1 Weizen
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n1 Haselnüsse

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g3 Dinkel
n2 Mandeln

8 mit Phosphat
f Fisch
g4 Gerste
n4 Cashewnüsse

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
j Soja
r Sellerie



DE-ÖKO-006