

Speiseplan Mittagessen

Woche 39 25. September 2023 bis 01. Oktober 2023

	Montag 25.9.	Dienstag 26.9.	Mittwoch 27.9.	Donnerstag 28.9.	Freitag 29.9.	Samstag 30.9.	Sonntag 1.10.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Cordon Bleu vom Schwein 1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s Bratenjus ^{g1,r,s} Spirelli ^{g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweizer Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,m,s} Rahmsauce ^{g1,m,r} Rosmarinkartoffeln Lauchgemüse ^{g1,j,m,r} (mit Sahne) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Kassler Rippe (Schwein) ^{2,3} Bratenjus ^{g1,r,s} Kartoffel-Zwiebel-Püree ^{3,c,m} Bayrisch Kraut ^{2,3,8,g1,j,r} frisches Obst	Nudelsuppe ^{g1,j,r} "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) ^{1,e,g1,j,m,r,s} (Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten und Feta) Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt dressing) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Paella ^{1,f,g4,m,r,w} (spanische Reispfanne mit Meeresfrüchte, Hähnchen und Gemüse) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	veganer Pichelsteiner Eintopf ^{l,r} (mit Kartoffeln, Weißkraut, Lauch, Karotte) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Paniertes Schweineschnitzel ^{e,g1} Bratenjus ^{g1,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	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Putenragout ^{g1,r,s} mit Spirelli ^{g1} Fingermöhren natur Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schollenfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Kohlrabi-Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Gemüsenudelpfanne ^{g1} (mit Blumenkohl, Karotten, Brokkoli) Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Kalbsbraten Estragonsauce ^{g1,r} Rigatoni ^{g1} Gemüse Balance natur (Schwarzwurzeln, Zucchini, Wachsbohnen) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Truthahnschnitzel Tomatensauce ^{1,c,j,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Wachsbohnen natur Pfirsich mit Erdbeersauce	Schweinerückensteak Bratenjus ^{g1,r,s} Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt dressing) Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} mit Champignons Knöpfe ^{e,g1} Karottengemüse natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Veganes Masala-Gemüsecurry ^{1,g1,j,r} (mit Kokosmilch, Tomate, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen) Kurkumacouscous ^{g1,j,r} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Brokkoli-Nußেকে ^{e,g1,n1} Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Naturreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Süße Schupfnudeln ^{e,g1} mit Zimt und Zucker und Apfelmus ³ frisches Obst	Nudelsuppe ^{g1,j,r} Rührer ^{e,m} mit Salzkartoffeln Blattspinat ^{g1,m} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Veganes Spargelfrikassee ^{j,r} (mit Sojasahne und Karottenstreifen) Erbsenreis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsich mit Erdbeersauce	veganer Pichelsteiner Gemüsetopf ^{l,r} (mit Kartoffeln, Weißkraut, Lauch, Karotte) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Camembert gebacken ^{g1,m} Preiselbeeren Rahmpolenta ^{2,e,j,m,r} 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
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

2 Konservierungstoff
e Eier
g4 Gerste
r Sellerie

3 Antioxidationsmittel
f Fisch
j Soja
s Senf

8 mit Phosphat
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose
w Krebs-/Weichtiere

a Sesam
g1 Weizen
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006