

Speiseplan Mittagessen

Woche 46 14. November 2022 bis 20. November 2022

	Montag 14.11.	Dienstag 15.11.	Mittwoch 16.11.	Donnerstag 17.11.	Freitag 18.11.	Samstag 19.11.	Sonntag 20.11.
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Schweineragout ^{g1,r} (mit Pilzen) Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen Erdbeeryoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrust im Knuspermantel ^{g1} Bratensauce ^{g1,r} Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) ^{1,2,3,8,e,g1} Bratenjus ^{g1,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Saure Leber (Rind) ^{1,g1,r} mit Bratkartoffeln Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Schkennudeln mit Ei(Schwein) ^{2,3,e,g1,m} mit Bratensauce ^{g1,r} Blattsalat ^{1,m,s} Mandelpudding ^m	Wildschweinbratwurst ^{2,3,8,r} Wacholdersauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Blaukraut ³ Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Rinderbraten ^r Senfsauce ^{g1,m,r,s} Kroketten ^{1,g1} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Eieromelette ^{e,m} Gemüseragout ^{g1,j,m,r,s} (Karotte, Sellerie, Zucchini) Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Erdbeeryoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Buntbarschfilet gedünstet [†] Zitronensauce ^{g1,j,m,r,s} Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Fingermöhren natur frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Couscous - Pfanne ^{g1,j,r} (mit Karotten, Sellerie, Brokkoli) süß-saure Fruchtsauce ^{1,9,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kalbsbraten Kerbelsauce ^{g1,r} Dinkelvollkornnudeln ^{g3} Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Schollenfilet gedünstet ^f Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Naturreis Gemüse Balance natur (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel) Mandelpudding ^m	Gemüse Eintopf mit Eierstichbällchen ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) ^{a,g1} Weckle Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Hähnchenragout ^{3,g1,r} mit Champignons (in Bratensauce) Tagliatelle ^{g1} (mit Kurkuma) Pastinakengemüse natur Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Dampfnudel ^{e,g1,m} mit Vanillesauce ^m Mandarinenkompott Erdbeeryoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Vegane Gemüselinsen ^{j,r} (in Sojasahne) mit Karotten, Sellerie, Lauch Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfirsich-Quarkauflauf ^{1,e,m} mit Erdbeersauce Apfelmus ³ Rote Grütze ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Veganes Kichererbsencurry ^{j,r} (Zucchini, Karotten, Blumenkohl) Salzkartoffeln Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,s} Schokomuffin ^{e,g1,m}	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s Blumenkohlkäsemedaillon ^{g1,m} Petersiliensauce ^{g1,j,m,r,s} Naturreis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurt dressing) Mandelpudding ^m	Gemüse Eintopf mit Eierstichbällchen ^{e,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) Vollkornweckle ^{a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Vegane Vollkornpilzbratling ^{g1,g3,r} Kräutersauce ^{g1,j,r,s} (mit Sojasahne) Tagliatelle ^{g1} (mit Kurkuma) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Apfelstreuselkuchen ^{e,g1,m}



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
s Senf

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g3 Dinkel

3 Antioxidationsmittel
e Eier
j Soja

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
r Sellerie



DE-ÖKO-006