

Speiseplan Mittagessen

Woche 47 21. November 2022 bis 27. November 2022

	Montag 21.11.	Dienstag 22.11.	Mittwoch 23.11.	Donnerstag 24.11.	Freitag 25.11.	Samstag 26.11.	Sonntag 27.11.
Menü 1 Vollkost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Reis grüner Bohnensalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Gekochtes Rindfleisch ^r mit Meerrettichsauce ^{3,c,g1,j,m,r} Salzkartoffeln Rote Beete Salat ^{1,9,s} (Essig - Öl Dressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinegeschnetzeltes ^{g1,r} in Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Erbsengemüse natur frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Piccata vom Schwein ^{e,g1,m} (in Eihülle) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Brokkoli natur Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegaritur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} , Tomaten, Kartoffeln und Lauch Brötchen ^{a,g1} Fruchtojoghurt ^m	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} (Schwein) Schweinehalssteak ^{g1} Bratenjus ^{g1,r} Kartoffelrösti Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Putengulasch ^{g1,r,s} mit Petersilienkartoffeln Karotten - ZucchiniGemüse natur Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Walznudeln ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} vegane Kartoffelknödel mit Tomatengemüseragout ^{j,r} (Champignons, Karotte, Zucchiniwürfel) Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,r,s} (Karotten, Sellerie, Zucchini) Karotten-Blattsalat ^{1,s} mit Sonnenblumenkerne (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kalbsgulasch ^{g1,r} mit Kartoffelpüree ^{3,c,m} ZucchiniGemüse natur Mandarinenreis ^m	Putenhacksteak ^{4,8,e,g1,s} Bratensauce ^{g1,r} Penne ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonsauce ^{g1,r} Kräuterreis Romanesco natur mit Mandelblättchen Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hirsekäsetaler ^{e,g1,m,r} Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Reis Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Camembert gebacken ^{g1,m} mit Preiselbeeren Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Arme Ritter ^{e,g1,m} Vanillesauce ^m Erdbeerkompott frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Kürbisstrudel ^{e,g1,m} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Bergkäseknocken ^{e,g1,m} Kräutersahnesauce ^{g1,j,m,r,s} ZucchiniGemüse natur Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} Tomaten, Kartoffeln und Lauch Vollkornweckle ^{a,g1,g2} Fruchtojoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Waldpilzragout ^{g1,j,m,r,s} mit Spinatknödel ^{e,g1,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{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
 9 mit Süßungsmittel
 g1 Weizen
 r Sellerie

2 Konservierungstoff
 a Sesam
 g2 Roggen
 s Senf

3 Antioxidationsmittel
 c Schwefeldioxid/Sulfid
 g4 Gerste

4 Geschmacksverstärker
 e Eier
 j Soja

8 mit Phosphat
 f Fisch
 m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006