

Speiseplan Mittagessen

Woche 47 22. November 2021 bis 28. November 2021

	Montag 22.11.	Dienstag 23.11.	Mittwoch 24.11.	Donnerstag 25.11.	Freitag 26.11.	Samstag 27.11.	Sonntag 28.11.
Menü 1 Vollkost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hackbraten (Schwein) ^{e,g1,s} Champignonsauce ^r Reis Rosenkohl natur Bananenquark ^{2,m}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Gekochtes Rindfleisch ^r mit Meerrettichsauce ^{3,c,g1,j,m,r} Salzkartoffeln Rote Beete Salat ^{1,9} Haselnusspudding ^m	Kerbelcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinegeschnetzeltes ^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} Blauer Wittling in Knusperpanade ^{f,g1,m,s} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffel-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis ^m	Fruchtojoghurt ^m Eintopf mit Pökelfleisch und weißen Bohnen(Schwein) ^{2,8,j,r} (mit Tomaten, Kartoffeln, Lauch) Brötchen ^{a,g1} Pfirsichkompott	Leberspätzlesuppe ^{e,g1,j,r} (Schwein) Paniertes Schweineschnitzel ^{e,g1} Bratenjus ^r Wedgeskartoffeln Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions- kost	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Putengeschnetzeltes ^{g1} mit Eierspätzle ^{e,g1} 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} Eierspätzle mit Gemüse ^{1,3,e,g1,r} (Champignons, Karotte, grüne Bohnen) vegetarische Sauce Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,r,s} (Sellerie, Zucchini, Karotte) Karotte-Blattsalat (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kalbsgulasch ^{g1} mit Kartoffelpüree ^{3,c,m} ZucchiniGemüse natur Mandarinenreis ^m	Naturjoghurt ^m Putenhacksteak ^{4,8,e,g1,s} Bratensauce ^r Hörnle ^{g1} Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurdressing) Pfirsichkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Champignonsauce ^r Kräuterreis Romanesco natur Marmorkuchen ^{e,g1,m}
Menü 3 Fleischlos	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hirsekäsetaler ^{e,g1,m} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,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} (gebackene Weißbrotscheiben) mit Vanillesauce ^m Erdbeerkompott frisches Obst	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Gefüllte Paprikaschote ^{2,g1,g3,m} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,s} (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m}	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kürbisstrudel ^{e,g1,m} (gefüllt mit Kürbis, Sauerrahm, Gouda) Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,s} (Essig-Öl Dressing) Mandarinenreis ^m	Fruchtojoghurt ^m Eintopf mit weißen Bohnen ^{j,r} Tomaten, Kartoffeln und Lauch Vollkornweckle ^{a,g1} Pfirsichkompott	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Waldpilzragout ^{g1,j,m,r} mit Spinatknödel ^{e,g1,m} Blattsalat ^{1,c} (Balsamicodressing) Marmorkuchen ^{e,g1,m}

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
9 mit Süßungsmittel
g1 Weizen
r Sellerie

2 Konservierungstoff
a Sesam
g3 Dinkel
s Senf

3 Antioxidationsmittel
c Schwefeldioxid/Sulfid
g4 Gerste

4 Geschmacksverstärker
e Eier
j Soja

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose