

## Speiseplan Mittagessen

**Woche 48 28. November 2022 bis 04. Dezember 2022**

	<b>Montag 28.11.</b>	<b>Dienstag 29.11.</b>	<b>Mittwoch 30.11.</b>	<b>Donnerstag 1.12.</b>	<b>Freitag 2.12.</b>	<b>Samstag 3.12.</b>	<b>Sonntag 4.12.</b>
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Gewürzbraten vom Schwein <sup>r,s</sup> Pfefferrahmsauce <sup>g1,m,r</sup> Majorankartoffeln Rosenkohl natur  Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup> Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce <sup>g1,r</sup> Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Saure Linsen <sup>1,c,g1,j,r,s</sup> (mit Zwiebeln) mit 1 Paar Saiten(Schwein) <sup>2,3,8</sup> Eierspätzle <sup>e,g1</sup> Birnenkompott	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup> Hackfleischklößchen (Schwein) <sup>e,g1,r,s</sup> Kapernsauce <sup>g1,j,m,r</sup> Reis Kaisergemüse natur mit Sesam (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Currybratwurst(Schwein) <sup>2,3,8</sup> Curry-Ketchupsauce <sup>1,9,c,j,r,s</sup> Twister-Kartoffeln <sup>3,g1</sup> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Vanillepudding <sup>m</sup>	Szegediner Gulasch vom Schwein <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>3,c,m</sup> Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup> <b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>in Rosmarinsauce</b> <sup>g1,r</sup> <b>Rigatoni</b> <sup>g1</sup> <b>Ratatouillegemüse</b> (Aubergine, Paprika, Tomate)  Kirsch - Schokokuchen <sup>e,g1</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Gemüse -Eblyweizen-Pfanne</b> <sup>g1,j,r</sup> (Karotten, Sellerie, Erbsen) <b>Kräutersauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup> <b>Kabeljaufilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Dillsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Dinkelvollkornnudeln</b> <sup>g3</sup> <b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung</b> <sup>e,g1,m</sup> <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Sellerie - Blattsalat</b> <sup>1,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Birnenkompott	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup> <b>Kalbshaxenfleisch Bratenjus</b> <sup>g1,r</sup> <b>Kartoffeln</b> <b>Kaisergemüse natur</b> (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte) <b>mit Sesam</b> Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Seelachsgemüseroulade</b> <sup>f,r</sup> (mit Karotte, Sellerie) <b>Kurkumasauce</b> <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Naturreis</b> <b>Gemüse Tricolore</b> Blumenkohl, Romanesco, Brokkoli Vanillepudding <sup>m</sup>	Spätzleeintopf mit Rindfleisch <sup>e,g1,j,r</sup> (mit Karotten, Erbsen, Sellerie) Weckle <sup>a,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  Putensteak süß-saure Mangosauce <sup>1,9,c,j,r</sup> Basmatireis Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Käsekuchen <sup>e,g1,m</sup>
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Gemüsecremesuppe <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Apfelstrudel <sup>e,g1</sup> mit Vanillesauce <sup>m</sup> Kirschkompott <sup>1</sup>  Pfirsich-Maracujaquark <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup> Veganes Waldpilzragout <sup>j,r,s</sup> mit Sojasahne Räuchertofuwürfel <sup>j</sup> Djuvecreis (Erbsen, Karotte, Tomate) Blattsalat mit Essig - Öl frisches Obst	Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Quark-Grieß-Auflauf <sup>2,e,g1,m</sup> mit Mandelsauce <sup>m,n2</sup> Apfelmus <sup>3</sup> Birnenkompott	Flädlesuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup> Brokkoli - Blumenkohl - Grating <sup>g1,j,m,r</sup> Kräutersahnesauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren <sup>e,g1,m</sup>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> veganes Sellerieschnitzel <sup>g1,r</sup> mit Kurkumasauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> <b>Naturreis</b> Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Vanillepudding <sup>m</sup>	<b>Spätzleeintopf</b> <sup>e,g1,j,r</sup> (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) <b>Vollkornweckle</b> <sup>a,g1,g2</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Eierbällchensuppe <sup>e,j,m,r</sup>  Kartoffeltaschen <sup>m</sup> (mit Frischkäsefüllung) Ratatouillegemüse Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing)  Kirsch - Schokokuchen <sup>e,g1</sup>



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  
r Sellerie

2 Konservierungstoff  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g3 Dinkel  
s Senf

3 Antioxidationsmittel  
e Eier  
j Soja

8 mit Phosphat  
f Fisch  
m Milch/Lactose

9 mit Süßungsmittel  
g1 Weizen  
n2 Mandeln



DE-ÖKO-006