

# Speiseplan Mittagessen

Woche 52 25. Dezember 2023 bis 31. Dezember 2023

	Montag 25.12.	Dienstag 26.12.	Mittwoch 27.12.	Donnerstag 28.12.	Freitag 29.12.	Samstag 30.12.	Sonntag 31.12.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Hirschbraten <sup>s</sup> (niedertemperaturgegart) Preiselbeersauce <sup>g1,r</sup> Semmelknödel <sup>e,g1</sup> Blaukraut <sup>3</sup>  Christstollen	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Rotbarschfilet gedünstet <sup>f</sup> Kurkumasauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Naturreis  Kohlrabigemüse natur  Schokoweihnachtsmann j,m,n1	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  Kassler Rippe (Schwein) 2,3 Bratenjus <sup>g1,r,s</sup>  Kartoffel-Zwiebel-Püree <sup>3,c,m</sup> Bayrisch Kraut <sup>2,3,8,g1,j,r</sup>  frisches Obst	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) <sup>1,e,g1,j,m,r,s</sup> (Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten und Feta) Blattsalat <sup>1,m,s</sup> (Joghurdressing) Apfelplunder <sup>e,g1,g4,m,n1,n2</sup>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Paella <sup>3,f,r</sup> (spanische Reispfanne mit Meeresfrüchte, Hähnchen und Gemüse) Blattsalat <sup>1,s</sup>  (Essig - Öl Dressing)  Pfirsich mit Erdbeersauce	Pichelsteiner Eintopf <sup>j,r</sup> mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie,  Brechbohnen und Rindfleischwürfeln Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  Rindergeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> mit Champignons Kartoffeln  Karottengemüse natur  Fruchtbrot
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Putenragout <sup>g1,r,s</sup> mit Spirelli <sup>g1</sup> Fingermöhren natur  Christstollen	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Rotbarschfilet gedünstet <sup>f</sup> Kurkumasauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Naturreis Kohlrabigemüse natur  Schokoweihnachtsmann j,m,n1	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  <b>Gemüsenudepfanne</b> <sup>g1</sup> (mit Blumenkohl, Karotten, Brokkoli) <b>Frischkäse-Kräutersauce</b> g1,j,m,r  <b>Blattsalat</b> <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kalbsbraten <sup>s</sup> Estragonauce <sup>g1,r</sup> Rigatoni <sup>g1</sup>  Gemüse Balance natur (Schwarzwurzeln, Zucchini, Wachsbohnen)  Apfelplunder <sup>e,g1,g4,m,n1,n2</sup>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Truthahnschnitzel Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>3,c,m</sup>  <b>Wachsbohnen natur</b>  Pfirsich mit Erdbeersauce	Pichelsteiner Eintopf <sup>j,r</sup> mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie,  Brechbohnen und Rindfleischwürfeln Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  <b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>mit Champignons Kartoffeln</b>  <b>Karottengemüse natur</b>  Fruchtbrot
<b>Menü 3 Fleischlos</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Veganes Masala-Gemüsecurry <sup>3,j,r</sup> (mit Kokosmilch, Tomate, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen)  Kurkumacouscous <sup>g1,j,r</sup> mit Mandeln und Rosinen Blattsalat <sup>1,c</sup> (Balsamicodressing) Christstollen	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Brokkoli-Nußecke e,g,g1,n1,n2,n3 Kurkumasauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup>  Naturreis Karotten-Apfel-Rohkost <sup>1,s</sup> <b>salat</b> (Essig - Öl Dressing) Schokoweihnachtsmann j,m,n1	Champignonsuppe 1,3,g1,j,m,r,s  Süße Schupfnudeln <sup>e,g1</sup> mit Zimt und Zucker  und Apfelmus <sup>3</sup>  frisches Obst	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Rührer</b> <sup>e,m</sup> <b>mit Salzkartoffeln</b>  <b>Blattspinat</b> <sup>g1,m</sup>  Apfelplunder <sup>e,g1,g4,m,n1,n2</sup>	Broccolicremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Veganes Spargelfrikassee j,r (mit Sojasahne und Karottenstreifen) Erbsenreis Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Pfirsich mit Erdbeersauce	<b>veganer Pichelsteiner Gemüsetopf</b> <sup>j,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Brechbohnen)  <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtojoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r  Camembert gebacken g,g1,m Preiselbeeren  Kartoffeln Blattsalat <sup>1,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Fruchtbrot



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  
n3 Pistazien

3 Antioxidationsmittel  
f Fisch  
j Soja  
r Sellerie

8 mit Phosphat  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose  
s Senf

a Sesam  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse



DE-ÖKO-006