Speiseplan Mittagessen

Woche44 26. Oktober 2026 bis 01. November 2026

KIRCHLICHE Sozialstation SCHUSSENTAL

	Montag 26.10.	Dienstag 27.10.	Mittwoch 28.10.	Donnerstag 29.10.	Freitag 30.10.	Samstag 31.10.	Sonntag 1.11.
Menü 1 Vollkost	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s Kässpätzle e,g1,j,m,r Zwiebelschmelze g1 Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Vanillejoghurt 2,m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r Paniertes Schweineschnitzel 2,g1 Bratensauce g1,r Orecchiettenudeln g,g1 Zucchini-Maisgemüse natur frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Süßkartoffelgnocchi Ratatouillegemüse 1,c (Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) Karamelpudding m	Muschelnudelsuppe g1,j,r 1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) 2,3,8,r,s Bratensauce g1,r Kartoffelpüree 1,3,5,c,m Bayrisch Kraut 2,3,8,g1,j,r Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Kräuterrahmsuppe g1,j,m,r,s Rindergeschnetzeltes mit Essiggurken 9,g1,r,s (Stroganoff) Knöpfle e,g1 Brokkoli natur Ananas mit Vanillecreme m	Schweinehalssteak g1 Specksauce 2,3,8,g1,r Serviettenknödel 3,e,g1,m Blattsalat 1,3,5,c,m,s (Joghurtdressing) Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,m,r Putensteak Ananassauce g1,r (mit Kokosmilch und Kurkuma) Spirelli g1 Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s **Rindfleischmaultaschen** 2,3,e,g,g1,r **Champignonbratensauce** g1,r **Karottengemüse natur** Vanillejoghurt 2,m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r **Hokifilet gedünstet** f **Kurkumasauce** 1,g1,j,m,r,s **Wildreis** **Blattsalat** 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s **Hähnchenragout** 3,g1,r **Ebly-Reismischung** g1 **Wachsbohnen natur** Karamelpudding m	Muschelnudelsuppe g1,j,r **veganes Kartoffelgulasch** j,r (mit Tomaten,grünen Bohnen und Karotten) **Blattsalat** 1,5,c (Balsamicodressing) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Kräuterrahmsuppe g1,j,m,r,s **Buntbarschfilet gedünstet** f **Estragonsauce** 1,g1,j,m,r,s **Petersilienkartoffeln** **Karottenrohkostsalat** 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Ananas mit Vanillecreme m	Kartoffel-Gemüseeintopf mit Grünkernklößchen e,g1,g3,j,m,r (Karotten, Sellerie, Zucchini) Brötchen a,g1 Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r **Putensteak** **Ananassauce** g1,r (mit Kokosmilch und Kurkuma) **Spirelli** g1 **Gemüse Balance natur** (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzeln) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 3 Vegetarisch	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s Pfannkuchen mit Quarkfüllung e,g1,m Waldbeerensauce Vanillejoghurt 2,m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r Asiatische-Nudelpfanne a,g1,j,r,s (mit Weißkohl,Lauch, Paprika) süß-saure Mangosauce 1,9,c,j,r Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Veganes Wirsinggemüse mit Kichererbsen 3,5,c (mit Kokosmilch) Hirse Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Karamelpudding m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Polentaschnitte 2,e,j,m,r (Maisgrieß) Paprikasauce 1,2,3,8,c,j,r,s Romanesco natur Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Kräuterrahmsuppe g1,j,m,r,s Spaghetti mit Basilikumpesto 3,e,g1,m,n4 Parmesankäse 2,e,m Karottenrohkostsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Ananas mit Vanillecreme m	**Kartoffel-Gemüseeintopf mit Grünkernklößchen** e,g1,g3,j,m,r (Karotten, Sellerie, Zucchini) **Vollkornwecken** 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r Vegane Rote-Beete-Kichererbsenbällchen vegane Meerrettichsauce 3,c,j Basmatireis Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5

Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken

Die fettgedruckten Angebote entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

BIO nach EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-006

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	2 Konservierungsstoff	3 Antioxidationsmittel	5 geschwefelt	8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel	a Sesam	c Schwefeldioxid/Sulfit	e Eier	f Fisch
g Glutenhaltiges Getreide	g1 Weizen	g2 Roggen	g3 Dinkel	g4 Gerste
j Soja	m Milch/Lactose	n1 Haselnüsse	n2 Mandeln	n4 Cashewnüsse