Speiseplan Mittagessen

Woche45 02. November 2026 bis 08. November 2026

	Montag 2.11.	**Dienstag 3.11.**	**Mittwoch 4.11.**	**Donnerstag 5.11.**	**Freitag 6.11.**	**Samstag 7.11.**	**Sonntag 8.11.**
Menü 1 Vollkost	Sellerie-Karottensuppe g1,j,m,r,s Saure Linsen 1,c,g1,j,r,s mit 1 Paar Saiten(Schwein) 2,3,8 Eierspätzle e,g1 Beerengrütze m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Cordon Bleu vom Schwein 1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s Rahmsauce g1,m,r Schupfnudeln e,g1 Rote-Beete-Blattsalat 1,3,5,9,c,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Pastinakensuppe g1,j,m,r,s Rindfleischmaultaschen 2,3,e,g,g1,r Zwiebelschmelze g1 Kartoffel-Blattsalat 1,3,5,j,r,s (Essig - Öl Dressing) Pfirsich-Maracujaquark m	Gabelspaghettisuppe g1,j,r Putengulasch g1,r,s Orecchiettenudeln g,g1 Blumenkohlgemüse Kirschplunder e,g1,m	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Paniertes Seelachsfilet f ,g1 Curry - Mangodipp 1,3,e,m,s Salzkartoffeln Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Sahnepudding m	vegetarische Minestrone e,g1,j,r italienische Gemüsesuppe mit Tomaten,Karotten,Bohnen, Erbsen, und Nudeln) Weckle a,g1 Fruchtjoghurt m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r Schweineroulade 2,3,8,g1,s Kräuterrahmsauce g1,m,r Semmelknödel e,g1 Blattsalat 1,3,5,c,m,s (Joghurtdressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktionskost	Sellerie-Karottensuppe g1,j,m,r,s **Kalbsragout** g1,r,s (mit Karotten-,Selleriestreifen, Romanesco) **Selleriekartoffel-Püree** 1,3,5,c,m,r **Blattsalat** 1,5,c (Balsamicodressing) Beerengrütze m	Muschelnudelsuppe g1,j,r **Hokifilet gedünstet** f **Gartenkräutersauce** g1,j,m,r,s **Couscous** g1,j,r **Karottengemüse natur** frisches Obst	Pastinakensuppe g1,j,m,r,s **Rühreier** e,m **Spinat** g1,m **Salzkartoffeln** Pfirsich-Maracujaquark m	Gabelspaghettisuppe g1,j,r **Veganes Gemüse Curry** j,r,s (Zucchini, Karotten, Sellerie, Kokosmilch) **Tomatenreis** **Blattsalat** 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) Kirschplunder e,g1,m	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Kalbsbraten s Majoransauce g1,r,s Knöpfle e,g1 Kohlrabigemüse natur Sahnepudding m	Putenfleischkäse 2,3,8,s Bratensauce g1,r Kartoffelpüree 1,3,5,c,m Wachsbrechbohnen natur Fruchtjoghurt m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r **Schweineroulade** 2,3,8,g1,s **Kräuterbratensauce** g1,r **Semmelknödel** e,g1 **Kaisergemüse natur** (Blumenkohl,Brokkoli,Karotten) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 3 Vegetarisch	Sellerie-Karottensuppe g1,j,m,r,s Vegan gefüllte Paprikaschote 2,g,g1,r,s (mit Erbsen und Mais) Tomatenragout 1,c,j,r Selleriekartoffel-Püree 1,3,5,c,m,r Blattsalat 1,5,c (Balsamicodressing) Beerengrütze m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Veganes Linsen-Curry-Küchle j süß-saure Fruchtsauce 1,9,c,j,r Couscous g1,j,r Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Pastinakensuppe g1,j,m,r,s Erdbeer-Hirseauflauf e,m,n1 mit Vanillesauce m Pfirsich-Maracujaquark m	Gabelspaghettisuppe g1,j,r Panierte Champignonköpfe 3,e,g,g1 mit Tzatziki m Tomatenreis Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) Kirschplunder e,g1,m	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s **Vollkornnudelauflauf** 3,e,g1,j,m,r (Karotten, Blumenkohl, grünen Bohnen, Käse 45 % F.i.T.) **Basilikumsauce** 1,g1,j,m,r,s **Blattsalat mit Essig - Öl Dressing** 1,3,5,c,s Sahnepudding m	**vegetarische Minestrone** e,g1,j,r (italienische Gemüsesuppe mit Tomaten,Karotten,Bohnen, Erbsen und Nudeln) **Vollkornwecken** 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r Feta Käse gebacken g,g1,m mediterrane Sauce 1,c,j,r Basmatireis Blattsalat 1,3,5,c,m,s (Joghurtdressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5

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!

DE-ÖKO-006

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	j Soja	m Milch/Lactose
n1 Haselnüsse	n2 Mandeln	n5 Walnüsse	r Sellerie	s Senf