Speiseplan Mittagessen

Woche46 09. November 2026 bis 15. November 2026

	Montag 9.11.	**Dienstag 10.11.**	**Mittwoch 11.11.**	**Donnerstag 12.11.**	**Freitag 13.11.**	**Samstag 14.11.**	**Sonntag 15.11.**
Menü 1 Vollkost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Rinderbraten r,s Pfefferrahmsauce g1,m,r,s Petersilienkartoffeln Grüne Bohnen Johannisbeerjoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Hähnchenschnitzel paniert g1,g4 Bratensauce g1,r Eierspätzle e,g1 Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe 1,g1,j,m,r,s Schinkennudeln mit Ei(Schwein) 2,3,8,9,e,g1,m Bratensauce g1,r Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) Ananasquark 2,m	Grießklößchensuppe e,g1,m,r Krautschupfnudeln e,g1 (mit Speck und frischem Kraut) Bratenjus g1,r,s Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) Schokomuffin e,g1,m	Champignoncremesuppe 1,3,g1,j,m,r,s Saure Leber (Rind) 1,g1,r Bratkartoffeln Eisbergsalat 1,3,5,c,m,s (Joghurtdressing) Mandelpudding m	Schübling (Schwein) 1,2,3,8,r,s Bratensauce g1,r Kartoffelpüree 1,3,5,c,m Paprikagemüse 1,c,j,r Fruchtjoghurt m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Hähnchenragout 3,g1,r (mit Champignons) Fusilli g1 (Tricolore) Blattsalat 1,5,c (Balsamicodressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktionskost	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r **Eieromelette** e,m **Gemüseragout** g1,j,m,r,s (Karotte, Sellerie, Zucchini) **Petersilienkartoffeln** **Blattsalat** 1,5,c (Balsamicodressing) Johannisbeerjoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r **Seelachsgemüseroulade** f ,r (Sellerie, Karotten, Zucchini) **Dillsauce** g1,j,m,r,s **Ebly-Reismischung** g1 (Weizen und Reis) **Romanesco natur** frisches Obst	Blumenkohlsuppe 1,g1,j,m,r,s **Couscous - Pfanne** g1,r (mit Karotten, Sellerie, Brokkoli) **süß-saure Mangosauce** 1,9,c,j,r **Blattsalat** 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Ananasquark 2,m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r Kalbsbraten s Kerbelsauce g1,r Reis Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Schokomuffin e,g1,m	Champignoncremesuppe 1,3,g1,j,m,r,s **Rotbarschfilet gedünstet** f **Petersiliensauce** g1,j,m,r,s **Walznudeln** e,g1 **Gemüse Balance natur** (Zucchini, Karotte, Schwarzwurzel) Mandelpudding m	Gemüseeintopf mit Eierstich e,j,m,r (Karotten, Blumenkohl und Kartoffeln) Weckle a,g1 Fruchtjoghurt m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r **Hähnchenragout** 3,g1,r (mit Champignons) **Fusilli** g1 (Tricolore) **Pastinakengemüse natur** Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 3 Vegetarisch	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r Dampfnudel e,g,g1,m mit Zimtsauce 2,m Johannisbeerjoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Vegane Gemüselinsen j,r,s (in Sojasahne mit Karotten, Sellerie, Lauch) Ebly-Reismischung g1 (Weizen und Reis) Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Blumenkohlsuppe 1,g1,j,m,r,s Quark-Grieß-Auflauf 2,e,g1,m (mit Pfirsich) Fruchtcocktail 1 Ananasquark 2,m	Grießklößchensuppe e,g1,j,m,r **Veganes Curry mit Sojafiletstreifen** 1,j,r,s (mit Karotten und Zucchiniwürfel) **Reis** **Blattsalat mit Essig - Öl Dressing** 1,3,5,c,s Schokomuffin e,g1,m	Champignoncremesuppe 1,3,g1,j,m,r,s Blumenkohlkäsemedaillon g,g1,m Petersiliensauce g1,j,m,r,s Walznudeln e,g1 Eisbergsalat 1,3,5,c,m,s (Joghurtdressing) Mandelpudding m	**Gemüseeintopf mit Eierstich** e,j,m,r (Karotten, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kartoffeln) **Vollkornwecken** 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r Vegane Süßkartoffel-Amaranth-Schnitte vegane Majoransauce Reis Blattsalat 1,5,c (Balsamicodressing) 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	n5 Walnüsse