Speiseplan Mittagessen

Woche47 16. November 2026 bis 22. November 2026

	Montag 16.11.	**Dienstag 17.11.**	**Mittwoch 18.11.**	**Donnerstag 19.11.**	**Freitag 20.11.**	**Samstag 21.11.**	**Sonntag 22.11.**
Menü 1 Vollkost	Kerbelcremesuppe g1,j,m,r,s Hähnchenbrust im Knuspermantel g,g1 Bratensauce g1,r Salzkartoffeln Brokkoli natur Birnenquark 2,m	Eierflockensuppe e,j,r Spaghetti g1 mit Sauce Bolognese (Rind) g,g1,r (Sellerie, Karotte, Zwiebeln) Blattsalat 1,5,c (Balsamicodressing) frisches Obst	Kürbiscremesuppe g1,j,m,r,s Sahnegeschnetzeltes vom Schwein g1,m,r,s Eierspätzle e,g1 Erbsengemüse natur Haselnusspudding m	Klare Gemüsesuppe j,r Hackbraten (Schwein) e,g1,s Paprikasauce 1,2,3,8,c,j,r,s Reis Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder e,g1,g4,m	Champignoncremesuppe 1,3,g1,j,m,r,s Paniertes Seelachsfilet f ,g1 Remouladensauce 1,3,9,e,m,s Kartoffel - Blattsalat 1,3,5,j,r,s (Essig-Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Erbsen, Karotten, Blumenkohl) Mandarinenreis m	Veganer Eintopf mit weißen Bohnen j,r (Tomaten, Kartoffeln, Karotte, Lauch) Weckle Fruchtjoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Truthahnschnitzel Champignonbratensauce g1,r Kräuterreis Wirsing g1,j,m,r Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Kerbelcremesuppe g1,j,m,r,s **Gemüsemaultaschen** e,g1,r **Gemüsesauce** 1,g1,j,m,r,s (Karotten,Sellerie,Zucchini) **Sellerie - Blattsalat** 1,3,5,c,r,s (Essig - Öl Dressing) Birnenquark 2,m	Eierflockensuppe e,j,r **Seelachsfilet gedünstet** f **Kurkumasauce** 1,g1,j,m,r,s **Dinkel-Drellinudeln** g,g3 **Kohlrabigemüse natur** frisches Obst	Kürbiscremesuppe g1,j,m,r,s **vegane Kartoffelknödel** **Veganes Waldpilzragout** g1,j,r,s (mit Sojasahne) **Blattsalat** 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) Haselnusspudding m	Klare Gemüsesuppe j,r **Putengulasch** g1,r,s **Bulgur** g1,j,r **Romanesco natur** Quarkplunder e,g1,g4,m	Champignoncremesuppe 1,3,g1,j,m,r,s **Rindergeschnetzeltes** g1,r **Kartoffelpüree** 1,3,5,c,m **Gemüse Balance natur** (Zucchini, Karotten, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Mandarinenreis m	Hacksteak (Schwein) e,g1,s Bratensauce g1,r Penne g1 Blattsalat 1,3,5,c,m,s (Joghurt Dressing) Fruchtjoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r **Truthahnschnitzel** **Champignonbratensauce** g1,r **Kräuterreis** **Blattsalat** 1,5,c (Balsamicodressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 3 Vegetarisch	Kerbelcremesuppe g1,j,m,r,s Bergkäsenocken e,g1,m Gemüsesauce 1,g1,j,m,r,s (Karotten,Sellerie,Zucchini) Sellerie - Blattsalat 1,3,5,c,r,s (Essig - Öl Dressing) Birnenquark 2,m	Eierflockensuppe e,j,r Camembert gebacken g,g1,m Preiselbeeren Kartoffeln Blattsalat 1,5,c (Balsamicodressing) frisches Obst	Kürbiscremesuppe g1,j,m,r,s Arme Ritter e,g,m (gebackene Weißbrotscheiben) Vanillesauce m Haselnusspudding m	Klare Gemüsesuppe j,r Gemüsestrudel 1,2,e,g,g1,m,r (Brokkoli, Blumenkohl, Mais) Tomatensauce 1,c,j,r Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) Quarkplunder e,g1,g4,m	Champignoncremesuppe 1,3,g1,j,m,r,s Veganes Linsen-Curry-Küchle j Curry-Kokossauce s (mit Kokosmilch) Basmatireis Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) Mandarinenreis m	**Veganer Eintopf mit weißen Bohnen** j,r (mit Tomaten, Karotte, Kartoffeln und Lauch) **Vollkornwecken** 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Spinatknödel e,g1,m Tomatengemüseragout j,r (Champignons,Erbsen, Zucchiniwürfel) 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