

Casino Speiseplan Mittagessen

Woche32 04. August 2025 bis 10. August 2025

	Montag 4.8.	Dienstag 5.8.	Mittwoch 6.8.	Donnerstag 7.8.	Freitag 8.8.	Samstag 9.8.	Sonntag 10.8.
Menü 1 Vollkost	Karotten-Ingwersuppe ^{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 ^{1,9,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} Kräuterdip Frankfurter Art ^{1,3,e,m} Kartoffeln Blattsalat ^{1,3,5,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} Hähnchenbrustfilet Zitronensauce ^{g1,j,m,r,s} (mit Thymian) Reis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 2 Leichte Vollkost	Karotten-Ingwersuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsragout ^{g1,r} mit buntem Gemüse (Karotten-,Selleriestreifen, Romanesco) Selleriekartoffel-Püree ^{1,3,5,c,m,r} Blattsalat ^{1,c} Beerengrütze ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Gartenkräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Couscous ^{g1,j,r} Romanesco natur frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Rühreier ^{e,m} mit Spinat ^{g1,m} Salzkartoffeln Pfirsich-Maracujaquark ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Veganes Gemüse Curry ^{j,r} (mit Kokosmilch) (mit Karotten,Zucchini,Sellerie) Tomatenreis Blattsalat (Joghurtdressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Kalbsbraten ^s Majoransauce ^{g1,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Sahnepudding ^m	Putenfleischkäse ^{2,3,8,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{3,c,m} Wachsbrechbohnen natur Fruchtjoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Hähnchenbrustfilet Zitronensauce ^{g1,j,m,r,s} (mit Thymian) Reis Kaisergemüse natur (Blumenkohl,Brokkoli,Karotten) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}
Menü 3 Vegetarisch	Karotten-Ingwersuppe ^{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,c} Beerengrütze ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Linsen-Curry-Küchle ^j Tomatensauce ^{1,c,j,r} Couscous ^{g1,j,r} Blattsalat ^{1,3,5,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Reisauflauf ^{2,e,m} (mit Pfirsichwürfeln) Vanillesauce ^m Pfirsich-Maracujaquark ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Panierte Champignonköpfe ^{3,e,g,g1} mit Tzatziki ^m Tomatenreis Blattsalat (Joghurtdressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Vollkornnudelauf ^{3,e,g1,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grünen Bohnen, Käse 45 % F.i.T.) Basilikumsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,3,5,s} (Essig - Öl Dressing) 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} Reis Blattsalat ^{1,m,s} (Joghurtdressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2}



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
9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
n1 Haselnüsse

2 Konservierungsstoff
a Sesam
g1 Weizen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
c Schwefeldioxid/Sulfid
g2 Roggen
r Sellerie

5 geschwefelt
e Eier
j Soja
s Senf

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose



DE-ÖKO-006