Speiseplan Mittagessen

Woche48 24. November 2025 bis 30. November 2025

	Montag 24.11.	Dienstag 25.11.	Mittwoch 26.11.	Donnerstag 27.11.	Freitag 28.11.	Samstag 29.11.	Sonntag 30.11.
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Rinderbraten r,s (niedertemperaturgegart) Bratensauce mit Gemüsestreifen g1,r (Karotten,Sellerie,Lauch) Majorankartoffeln Rosenkohl natur Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Hähnchenkeule gegrillt Bratensauce g1,r Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Tomaten) Blattsalat 1,3,5,s (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Hackfleischklößchen (Schwein) e,g1,s Kapernsauce g1,j,m,r,s Reis Brokkoli natur Birnenkompott	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Saure Bohnen 1,c,g1,j,r,s (mit Zwiebeln) 1 Paar Putensaiten 2,3,8,s Knöpfle e,g1 Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s Currybratwurst(Schwein) 2,3,8 Curry-Ketchupsauce 1,9,c,j,r,s Twister-Kartoffeln 3,g1 Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Vanillepudding m	Szegediner Gulasch vom Schwein g1,r,s (mit Sauerkraut) Kartoffelpüree 3,c,m Blattsalat 1,3,5,s (Essig-Öl Dressing) Fruchtjoghurt m	Eierbällchensuppe e,j,m,r Rindergeschnetzeltes g1,r (in Rosmarinsauce) Rigatoni g1 Ratatouillegemüse 1,c (Zucchini,Aubergine,Paprika, Zwiebeln) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s **Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung** e,g,g1,m **Tomatensauce** 1,c,j,r (mit Basilikum) **Sellerie - Blattsalat** 1,r,s (Essig-Öl-Dressing) Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r **Hokifilet gedünstet** f **Zitronensauce** g1,j,m,r,s **Couscous** g1,j,r (mit Kräutern) **Zucchinigemüse natur** frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s **Gemüse-Eblyweizen** g1**-Pfanne** (Karotten,Sellerie,Erbsen) **Kräutersauce** 1,g1,j,m,r,s **Blattsalat** (Balsamicodressing) Birnenkompott	Flädlesuppe e,g1,j,m,r **Kalbshaxenfleisch** s **Bratenjus** g1,r **Knöpfle** e,g1 **Kaisergemüse natur** (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s **Buntbarschfilet gedünstet** f **Kurkumasauce** 1,g1,j,m,r,s **Naturreis** **Schwarzwurzelgemüse natur** Vanillepudding m	Spätzleeintopf mit Rindfleisch e,g1,j,r (mit Karotten und Sellerie) Weckle a,g1 Fruchtjoghurt m	Eierbällchensuppe e,j,m,r **Rindergeschnetzeltes** g1,r (in Rosmarinsauce) **Rigatoni** g1 **Blattsalat** 1,c (Balsamicodressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2
Menü 3 Vegetarisch	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s Veganes Curry mit Sojafiletstreifen j,r (mit Karotten,Sellerie,Zucchini) Basmatireis Sellerie - Blattsalat 1,r,s Essig-Öl-Dressing Pfirsich-Maracujaquark m	Muschelnudelsuppe g1,j,r Veganes Waldpilzragout mit Tofuwürfeln j,r,s (mit Sojasahne) Couscous g1,j,r (mit Kräutern) Blattsalat 1,3,5,s (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Quark-Grieß-Auflauf 2,e,g1,m (mit Pfirsichen) Mandelsauce m,n2 Birnenkompott	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Brokkoli - Blumenkohl - Gratin g1,j,m,r Kräutersauce g1,j,m,r,s Kartoffeln Blattsalat 1,3,5,s (Essig-Öl-Dressing) Muffin mit Johannisbeeren e,g1,m	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s veganes Sellerieschnitzel g,g1,r vegane Kurkumasauce 3,c,j (mit Sojasahne) Naturreis Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Vanillepudding m	**Spätzleeintopf** e,g1,j,r (mit Karotten, Sellerie, Erbsen) **Vollkornwecken** 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Eierbällchensuppe e,j,m,r Kartoffeltaschen m (mit Frischkäsefüllung) Ratatouillegemüse 1,c (Zucchini,Paprika,Auberginen, Zwiebeln) Blattsalat 1,c (Balsamicodressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2

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.
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 Konservierungstoff	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	r Sellerie	s Senf	

BIO nach EG-Öko-Verordnung

DE-ÖKO-006