Speiseplan Mittagessen

Woche5 26. Januar 2026 bis 01. Februar 2026

	Montag 26.1.	Dienstag 27.1.	Mittwoch 28.1.	Donnerstag 29.1.	Freitag 30.1.	Samstag 31.1.	Sonntag 1.2.
Menü 1 Vollkost	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s Kässpätzle e,g1,j,m,r Zwiebelschmelze g1 Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Vanillejoghurt 2,m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r Paniertes Schweineschnitzel 2,g1 Bratensauce g1,r Orecchiettenudeln g,g1 Zucchini-Maisgemüse natur frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Süßkartoffelgnocchi g1 Ratatouillegemüse 1,c (Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) Karamelpudding m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r 1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) 2,3,8,r,s Bratensauce g1,r Kartoffelpüree 1,3,5,c,m Lauch- Kürbis - Gemüse g1 Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Kräuterrahmsuppe g1,j,m,r,s Rindergeschnetzeltes mit Essiggurken 9,g1,r,s (Stroganoff) Knöpfle e,g1 Brokkoli natur frisches Obst	Schweinehalssteak g1 Specksauce 2,3,8,g1,r Serviettenknödel 3,e,g1,m Grüne Bohnen Fruchtjoghurt m	Gabelspaghettisuppe g1,j,r Putensteak Ananassauce g1,r (mit Kokosmilch und Kurkuma) Farfalle g1 Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s **Rindfleischmaultaschen** 2,3,e,g,g1,r **Champignonbratensauce** g1,r **Karottengemüse natur** Vanillejoghurt 2,m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r **Hokiflet gedünstet** **Kurkumasauce** 1,g1,j,m,r,s **Dillkartoffeln** **Blattsalat** 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s **Hähnchenragout** 3,g1,r **Ebly-Reismischung** g1 **Wachsbohnen natur** Karamelpudding m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r **veganes Kartoffelgulasch** j,r (mit Tomaten,grünen Bohnen und Karotten) **Blattsalat** 1,5,c (Balsamicodressing) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Kräuterrahmsuppe g1,j,m,r,s **Buntbarschfilet gedünstet** f **Estragonsauce** 1,g1,j,m,r,s **Petersilienkartoffeln** **Karottenrohkostsalat** 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffel-Gemüseeintopf mit Grünkernklößchen e,g1,g3,j,m,r (Karotten, Sellerie, Zucchini) Brötchen a,g1 Fruchtjoghurt m	Gabelspaghettisuppe g1,j,r **Putensteak** **Ananassauce** g1,r (mit Kokosmilch und Kurkuma) **Farfalle** g1 **Gemüse Balance natur** (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzeln) Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
Menü 3 Vegetarisch	Zucchinirahmsuppe g1,j,m,r,s Pfannkuchen mit Quarkfüllung e,g1,m Waldbeerensauce Vanillejoghurt 2,m	Eierstichsuppe 3,e,j,m,r Vegane Asiatische-Nudelpfanne a,g1,j,r (mit Weißkohl,Lauch, Paprika) süß-saure Mangosauce 1,9,c,j,r Blattsalat 1,3,5,c,s frisches Obst	Kartoffelcremesuppe g1,j,m,r,s Veganes Wirsinggemüse mit Kichererbsen (mit Kokosnussmilch) Hirse Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl-Dressing) Karamelpudding m	Flädlesuppe e,g1,j,m,r Blumenkohlkäsemedaillon g,g1,m Paprikaragout 1,c,j,r,s Bulgur g1,j,r Blattsalat 1,5,c (Balsamicodressing) Apfelplunder e,g1,g4,m,n1,n2	Kräuterrahmsuppe g1,j,m,r,s Spaghetti mit Basilikumpesto 3,e,g1,m,n4 Parmesankäse 2,e,m Karottenrohkostsalat 1,3,5,c,s (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	**Kartoffel-Gemüseeintopf mit Grünkernklößchen** e,g1,g3,j,m,r (Karotten, Sellerie, Zucchini) **Vollkornwecken** 3,a,g1,g2 Fruchtjoghurt m	Gabelspaghettisuppe g1,j,r Vegane Rote-Beete-Kichererbsenbällchen vegane Meerrettichsauce 3,c,j Basmatireis Blattsalat 1,3,5,c,s (Essig - Öl Dressing) 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!

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	g3 Dinkel	g4 Gerste
j Soja	m Milch/Lactose	n1 Haselnüsse	n2 Mandeln	n4 Cashewnüsse

DE-ÖKO-006