

Speiseplan Mittagessen

Woche 12 16. März 2026 bis 22. März 2026

	Montag 16.3.	Dienstag 17.3.	Mittwoch 18.3.	Donnerstag 19.3.	Freitag 20.3.	Samstag 21.3.	Sonntag 22.3.
Menü 1 Vollkost	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Puten - Gyros Tzatziki ^m (Gurke, Knoblauch, Quark, Sauerrahm) Reis Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Spaghetti ^{g1} Sauce Bolognese (Rind) ^{g,g1,r} (Sellerie, Karotte, Zwiebeln) Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Piccata vom Schwein ^{2,e,g1,m} Salbeignocchi Paprikasugo ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurdressing) Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kässpätzle ^{e,g1,j,m,r} Zwiebelschmelze ^{g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Erbsencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Maultaschen geröstet mit Ei (Schwein) ^{e,g,g1,m,r} Bratensauce ^{g1,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurdressing) Sahnepudding ^m	Schaschliktopf (Pute) ^{9,g1,r} (mit Karotten und Sellerie) Eierspätzle ^{e,g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Kalbsfrikassee ^{g1,j,m,r,s} Wildreis Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Veganes Gemüseragout mit Pastinaken ^{j,r} (mit Karotten und Sojasahne) Salzkartoffeln Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,m,r} Rotbarschfilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Naturreis Blattspinat ^{g1,m} frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^{e,g,g1,m} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurdressing) Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rinderbraten ^{r,s} (niedertemperaturgegart) Rosmarinsauce ^{g1,r} Kartoffelknödel ZucchiniGemüse natur Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Erbsencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hokifilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Bulgur ^{g1,j,r} Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli) Sahnepudding ^m	Tomatensuppe mit Ebly ^{g1,j,m,r} Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Kalbsfrikassee ^{g1,j,m,r,s} mit Wildreis Karotten-Kohlrabigemüse natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 3 Vegetarisch	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Pfannkuchen mit Quarkfüllung ^{e,g1,m} und Waldbeerensauce Mandarinenquark ^{2,m}	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffel Gemüsepfanne ^r (Zwiebeln, Karotten, Sellerie) vegane Majoransauce ^{g1,r,s} Blattsalat (Balsamicodressing) frisches Obst	Gemüsecremesuppe ^{1,g1,j,m,r,s} ZucchiniPuffer ^e mit Paprika-Joghurt-Dip ^{3,m} Brokkoli Beerengrütze ^m	Backerbsensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffelgulasch ^{j,r} mit grünen Bohnen und Tomaten Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,3,5,c,s} Muffin mit Johannisbeeren ^{e,g1,m}	Erbsencremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Kürbisstrudel ^{e,g,g1,m} Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurdressing) Sahnepudding ^m	Tomatensuppe mit Ebly ^{g1,j,m,r} Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grünkernklößchensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} veganes Sellerieschnitzel ^{g,g1,r} süß-saure Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) 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.



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/ 1 Farbstoff
Allergene: a Sesam
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g3 Dinkel
n5 Walnüsse

5 geschwefelt
f Fisch
j Soja
r Sellerie

9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose
s Senf