

Speiseplan Mittagessen

Woche 13 23. März 2026 bis 29. März 2026

	Montag 23.3.	Dienstag 24.3.	Mittwoch 25.3.	Donnerstag 26.3.	Freitag 27.3.	Samstag 28.3.	Sonntag 29.3.
Menü 1 Vollkost	Kartoffel-Bärlauchcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Cordon Bleu vom Schwein ^{1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s} Bratensauce ^{g1,r} Dinkel-Drellinudeln ^{g9,g3} Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Kirschquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Rindfleischküchle ^{e,g1,r,s} Champignonbratensauce ^{g1,r} Röstitaler Erbsen-Karottengemüse frisches Obst	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Kassler Rippe (Schwein) ^{2,3} Bratenjus ^{g1,r,s} Kartoffel-Zwiebel-Püree ^{3,c,m} Bayrisch Kraut ^{2,3,8,g1,j,r} Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Saure Bohnen ^{1,c,g1,j,r,s} mit Schübling (Schwein) ^{1,2,3,8,r,s} Eierspätzle ^{e,g1} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Paella ^{3,f,r} (Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten, Hähnchen und Gemüse) Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Pfirsichkompott	Pichelsteiner Eintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Brechbohnen und Rindfleischwürfeln) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} (mit Champignons) Knöpfe ^{e,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	Kartoffel-Bärlauchcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Truthahnschnitzel Tomatensauce ^{1,c,j,r} Kurkumacouscous ^{g1,j,r} Romanesco natur Kirschquark ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Naturreis Kohlrabi-Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Gemüsenudelpfanne ^{g1} (Blumenkohl, Karotten, Brokkoli) Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Kalbsbraten ^s Estragonsauce ^{g1,r} Rigatoni ^{g1} Gemüse Balance natur (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzel, Wachbrechbohnen) Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Putenragout ^{g1,r,s} Kartoffelpüree ^{1,3,5,c,m} Wachsbohnen natur Pfirsichkompott	Schweinerückensteak Bratensauce ^{g1,r} Fusilli ^{g1} (Tricolore) Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurtdressing) Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindergeschnetzeltes ^{g1,r} (mit Champignons) Knöpfe ^{e,g1} Karottengemüse natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffel-Bärlauchcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Veganes Masala-Gemüsecurry ^{j,r} (mit Kokosmilch, Tomaten, Blumenkohl, Aubergine, Erbsen) Kurkumacouscous ^{g1,j,r} (mit Mandeln und Rosinen) Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Kirschquark	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Brokkoli-Nußেকে ^{e,g,g1,n1,n2,n3} Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Naturreis Kohlrabi-Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Champignonsuppe ^{1,3,g1,j,m,r,s} Süße Schupfnudeln ^{e,g1} mit Zimt und Zucker Apfelmus ³ Grießflammeri "Himbeer" ^{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Rührreier ^{e,m} Salzkartoffeln Blattspinat ^{g1,m} Apfelplunder ^{e,g1,g4,m,n1,n2}	Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Linsen-Champignon-Ragout ^{1,c,j,r,s} Spirelli ^{g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Pfirsichkompott	vegane Pichelsteiner Gemüsetopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotte, Sellerie, Brechbohnen) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Camembert gebacken ^{g,g1,m} Preiselbeeren Rahmpolenta ^{2,e,j,m,r} 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!

DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe/ 1 Farbstoff

Allergene: a Sesam
g1 Weizen
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff

c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n1 Haselnüsse

3 Antioxidationsmittel

e Eier
g3 Dinkel
n2 Mandeln

5 geschwefelt

f Fisch
g4 Gerste
n3 Pistazien

8 mit Phosphat

g Glutenhaltiges Getreide
j Soja
n5 Walnüsse