

Speiseplan Mittagessen

Woche 15 06. April 2026 bis 12. April 2026

	Montag 6.4.	Dienstag 7.4.	Mittwoch 8.4.	Donnerstag 9.4.	Freitag 10.4.	Samstag 11.4.	Sonntag 12.4.
Menü 1 Vollkost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindersauerbraten ^{r,s} Bratensauce ^{g1,r} Walznudeln ^{e,g1} Karotten-Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Schweinhäxle ^{3,j,s} Zwiebelsauce ^{g1,r} Serviettenknödel ^{3,e,g1,m} Weißkrautsalat ^{1,3,5,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Spargelcremesuppe ^m Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratensauce ^{g1,r} Eierspätzle ^{e,g1} Leipziger Allerlei natur (Karotten, Spargel, Erbsen) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Kartoffel-Gemüseauflauf (Moussaka) ^{1,e,g1,j,m,r,s} (mit Aubergine, Zucchini, Paprika) (und Feta) Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Schlemmerfilet Bordelaise ^{f,g1} (Seelachs mit Kräuterkruste) Kartoffelpüree ^{1,3,5,c,m} Erbsengemüse ^{g1,j,m,r} gebunden Gelbe Fruchtgrütze	Grüner Bohneneintopf ^{e,g,g1,j,r} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) mit Rindfleischwürfeln Weckle ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Champignonbratensauce ^{g1,r} Orecchiettenudeln ^{g,g1} Brokkoli natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktions kost	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindersauerbraten ^{r,s} Bratensauce ^{g1,r} Walznudeln ^{e,g1} Brokkoli natur Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Dillsauce ^{g1,j,m,r,s} Kartoffeln Fingermöhren natur frisches Obst	Spargelcremesuppe ^m Eierspätzle mit Gemüse ^{3,e,g1,r} (Champignons, Karotten, Sellerie) vegetarische Sauce Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Rindfleischküchle ^{e,g1,r,s} Bratensauce ^{g1,r} Reis Kohlrabigemüse natur Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsbraten ^s Estragonsauce ^{g1,r} Vollkornnudeln ^{g1} Spargel-Blattsalat ^{1,3,5,s} (Essig - Öl Dressing) Gelbe Fruchtgrütze	Hühnerfrikassee ^{3,g1,j,m,r} (Champignon und Karotten) Kartoffeln Kaisergemüse natur (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Champignonbratensauce ^{g1,r} Orecchiettenudeln ^{g,g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 3 Vegetarisch	Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotte, Sellerie) Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}	Eierflockensuppe ^{e,j,r} Couscous - Pfanne ^{g1,r} (Kichererbsen, Karotte, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli) Kurkumasauce ^{1,g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Kartoffelpuffer mit Apfelmus ³ Vanillepudding ^m	Grießklößchensuppe ^{e,g1,j,m,r} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} (Karotten, Spinat, Erbsen) Champignon - Gemüsesauce ^{3,g1,j,m,r,s} Kartoffel - Gurken - Blattsalat ^{1,3,5,c,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Schokomuffin ^{e,g1,m}	Zucchinirahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Blumenkohlkäsemedaillon ^{g,g1,m} Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Vollkornnudeln ^{g1} Chinakohlsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurtdressing) Gelbe Fruchtgrütze	vegetarischer grüner Bohneneintopf ^{j,r} (mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Linsen-Curry-Küchle ^j Curry-Kokossauce Basmatireis Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,3,5,c,s} 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
n2 Mandeln

2 Konservierungstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n5 Walnüsse

3 Antioxidationsmittel
e Eier
j Soja
r Sellerie

5 geschwefelt
f Fisch
m Milch/Lactose
s Senf

8 mit Phosphat
g Glutenhaltiges Getreide
n1 Haselnüsse