

# Speiseplan Mittagessen

## Woche 16 13. April 2026 bis 19. April 2026

	Montag 13.4.	Dienstag 14.4.	Mittwoch 15.4.	Donnerstag 16.4.	Freitag 17.4.	Samstag 18.4.	Sonntag 19.4.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Veganes Gemüse Curry <sup>j,r,s</sup> (Paprika, Brokkoli, grüne Erbsen) (mit Kokosmilch) Bulgur <sup>g1,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing)  Erdbeerquark <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Schaschliktopf (Schwein) 2,3,8,9,g1,r (Zwiebeln, Paprika und Speck) Salzkartoffeln Eisbergsalat <sup>1,3,5,c,m,s</sup> (Joghurdressing)  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  <b>Chili sin carne</b> <sup>j,r</sup> (vegane Eintopf mit Tomate, rote Bohnen, Mais und Kartoffeln) <b>Ciabatta</b> <sup>g1</sup> <b>Blattsalat mit Essig - Öl Dressing</b> <sup>1,3,5,c,s</sup>  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Krautschupfnudeln mit Speck(Schwein) <sup>1,2,3,8,e,g1</sup> Bratenjus <sup>g1,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s  Putenhacksteak <sup>4,8,e,g1,s</sup> Zwiebelsauce <sup>g1,r</sup> Fusilli <sup>g1</sup> Bohnensalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Obstsalat <sup>3</sup>	Kaiserfleisch (Schwein) 2,3,8  Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,c,m</sup> Farmersalat <sup>1,3,5,c,r,s</sup> (Kraut, Karotte, Lauch)  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r  Rinderbraten <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart)  Bratensauce mit Gemüstreifen <sup>g1,r</sup> (Karotten, Sellerie, Lauch) Semmelknödel <sup>e,g1</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktions kost</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  <b>Putengeschnetzeltes</b> <sup>g1,r</sup> <b>Makkaroni</b> <sup>g1</sup> <b>Pastinakengemüse</b>  Erdbeerquark <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  <b>Rotbarschfilet gedünstet</b> <sup>f</sup>  <b>Dillsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Reis</b> <b>Zucchini gemüse natur</b>  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Rindergeschnetzeltes <sup>g1,r</sup> (mit Sellerie, Karotten, Zucchini) Penne <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kalbshaxenfleisch <sup>s</sup> Bratenjus <sup>g1,r,s</sup> Polenta <sup>2,e,j,m,r</sup> Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco)  Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s  <b>Hokifilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Petersiliensauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Couscous</b> <b>Karotten-Kohlrabigemüse natur</b>  Obstsalat <sup>3</sup>	Gemüse Eintopf mit Eierstich <sup>e,j,m,r</sup> (Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zucchini) Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r  <b>Rinderbraten</b> <sup>r,s</sup> (niedertemperaturgegart)  <b>Bratensauce mit Gemüstreifen</b> <sup>g1,r</sup> (Karotten, Zucchini, Sellerie) <b>Semmelknödel</b> <sup>e,g1</sup> <b>Wachsbohnen natur</b> Sonntagsdessert e,g1,j,m,n1,n2,n5
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	Tomatencremesuppe 1,c,g1,j,m,r  Makkaronipfanne mit Champignons <sup>3,g1,r</sup> (mit Karotten, Zucchiniwürfeln, Tomatenwürfeln) vegetarische Sauce Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing) Erdbeerquark <sup>m</sup>	Backerbsensuppe <sup>e,g1,j,m,r</sup>  Cannelloni <sup>e,g,g1,m</sup> (mit Spinat und Ricotta) Tomatenragout <sup>1,c,j,r</sup> Reibkäse <sup>m</sup> Eisbergsalat <sup>1,3,5,c,m,s</sup> (Joghurdressing)  frisches Obst	Kerbelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Ofenschlupfer <sup>e,g1,m</sup> (süßer Brotaufwurf mit Rhabarber) Vanillesauce <sup>m</sup>  Haselnusspudding <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  <b>Blumenkohl überbacken</b> g1,j,m,r (mit Gouda 45% F.i.Tr.) <b>Paprikasauce</b> <sup>1,c,j,r,s</sup> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Blattsalat mit</b> <b>Balsamicodressing</b> <sup>1,3,5,c</sup> Quarkplunder <sup>e,g1,g4,m</sup>	Gemüsecremesuppe 1,g1,j,m,r,s  Sellerieschnitzel <sup>9,g1,r</sup> Petersiliensauce <sup>g1,j,m,r,s</sup> Couscous <sup>g1,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Obstsalat <sup>3</sup>	<b>Gemüse Eintopf mit Eierstich</b> <sup>e,j,m,r</sup> (Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Zucchini) <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grünkernklösschensuppe e,g1,g3,j,m,r  Vegane Frühlingsrolle 4,g1,r,s (Weißkohl, Karotte, Lauch, Paprika) Kurkumareis Chilisauce <sup>1,9,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (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: 8 mit Phosphat  
f Fisch  
g4 Gerste

2 Konservierungsstoff  
9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
j Soja

3 Antioxidationsmittel  
a Sesam  
g1 Weizen  
m Milch/Lactose

4 Geschmacksverstärker  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n1 Haselnüsse

5 geschwefelt  
e Eier  
g3 Dinkel  
n2 Mandeln