

Speiseplan Mittagessen

Woche 17 20. April 2026 bis 26. April 2026

	Montag 20.4.	Dienstag 21.4.	Mittwoch 22.4.	Donnerstag 23.4.	Freitag 24.4.	Samstag 25.4.	Sonntag 26.4.
Menü 1 Vollkost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Schweinebraten ^s Kümmelsauce ^{g1,r,s} Röstitaler Erbsengemüse natur Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Truthahnschnitzel Rahmsauce ^{g1,m,r} Drellinudeln ^{g,g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurt Dressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Gemüse - Lasagne ^{e,g1,m,r} (Zucchini, Karotten, Paprika, Sellerie) Pilzsauce ^{3,g1,j,m,r,s} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) 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} Muffin mit Johannisbeeren _{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Paniertes Seelachsfilet ^{f,g1} Remouladensauce ^{1,3,9,e,m,s} Kartoffel-Blattsalat ^{1,3,5,j,r,s} (Essig-Öl Dressing) Gemüse garnitur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Schokopudding ^m	Erseneintopf mit Speck(Schwein) ^{2,3,8,j,r} (mit Lauch, Kartoffeln, Karotten, Sellerie) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Eingemachtes Kalbfleisch _{1,g1,j,m,r} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,r,s} (Karotten, Sellerie, Romanesco) Kartoffeln Leipziger Allerlei natur (Karotten, Spargel, Erbsen) Sonntagsdessert _{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Gemüsebolognese mit Soja ^{j,r} (Zucchini, Karotten und Sellerie) Dinkelspaghetti ^{g3} Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Wildreis Blattspinat ^{g1,m} frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindergulasch ^{g1,r} Vollkornspirelli ^{g1} Kaisergemüse natur (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) Grießflammeri "Himbeer" _{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Vegane Couscous - Pfanne ^{g1,r} (Karotten, Sellerie, Zucchini) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Muffin mit Johannisbeeren _{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Bergkäsenocken ^{e,g1,m} Champignon - Gemüsesauce ^{3,g1,j,m,r,s} (Romanesco, Karotten, Zucchini) Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Schokopudding ^m	Putengeschnitzeltes ^{g1,r} Ebly-Reismischung ^{g1} (Weizen und Reis) Chinakohlsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurt Dressing) Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Eingemachtes Kalbfleisch ^{1,g1,j,m,r} Gemüsesauce ^{1,g1,j,m,r,s} (Karotten, Sellerie, Romanesco) Kartoffeln Zucchini-Blattsalat ^{1,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert _{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 3 Vegetarisch	Spinatcremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Apfelstrudel ^{e,g,g1} mit Erdbeersauce Apfelquark ^{2,3,m}	gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Blumenkohlkäsemedaillon _{g,g1,m} Kräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Wildreis Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurt Dressing) frisches Obst	Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Eierpfannkuchen ^{e,g1,m} Mischpilzragout ^{g1,j,m,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl-Dressing) Grießflammeri "Himbeer" _{g1,m}	Klare Gemüsesuppe ^{j,r} Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung _{e,g,g1,m} Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) Muffin mit Johannisbeeren _{e,g1,m}	Selleriecremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Polentaschnitte ^{2,e,j,m,r} Paprikasauce ^{1,c,j,r,s} Brokkoli natur Schokopudding ^m	vegetarischer Erseneintopf ^{j,r} (mit Lauch, Kartoffeln, Karotten, Sellerie) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m	Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Gorgonzolasauce ^{g1,j,m,r} mit Birnenstreifen Spaghetti ^{g1} Zucchini-Blattsalat ^{1,5,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.



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/ Allergene:

1 Farbstoff
9 mit Süßungsmittel
g Glutenhaltiges Getreide
m Milch/Lactose

2 Konservierungstoff
a Sesam
g1 Weizen
n1 Haselnüsse

3 Antioxidationsmittel
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n2 Mandeln

5 geschwefelt
e Eier
g3 Dinkel
n5 Walnüsse

8 mit Phosphat
f Fisch
j Soja
r Sellerie