

## Speiseplan Mittagessen

**Woche 18 27. April 2026 bis 03. Mai 2026**

	Montag 27.4.	Dienstag 28.4.	Mittwoch 29.4.	Donnerstag 30.4.	Freitag 1.5.	Samstag 2.5.	Sonntag 3.5.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Kässpätzle <sup>e,g1,j,m,r</sup> Zwiebelschmelze <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Vanillejoghurt <sup>2,m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Paniertes Schweineschnitzel <sup>2,g1</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Orecchiettenudeln <sup>g1</sup> Zucchini-Maisgemüse natur  frisches Obst	Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Süßkartoffelgnocchi Ratatouillegemüse <sup>1,c</sup> (Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln) Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Karamelpudding <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  1P. geschlagene Bratwurst(Schwein) <sup>2,3,8,r,s</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,c,m</sup> Sommergemüse (Blumenkohl, Fingermöhren, Bohnen, Erbsen) Apfelplunder <sup>e,g1,g4,m,n1,n2</sup>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Rindergeschnetzeltes mit Essiggurken <sup>9,g1,r,s</sup> (Stroganoff) Knöpfe <sup>e,g1</sup> Brokkoli natur  frisches Obst	Schweinehalssteak <sup>g1</sup> Specksauce <sup>2,3,8,g1,r</sup> Serviettenknödel <sup>3,e,g1,m</sup> Grüne Bohnen  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Putensteak Ananassauce <sup>g1,r</sup> (mit Kokosmilch und Kurkuma) Spirelli <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig - Öl Dressing)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2,n5</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes- /Reduktions kost</b>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Rindfleischmaultaschen <sup>2,3,e,g,g1,r</sup> Champignonbratensauce <sup>g1,r</sup> Karottengemüse natur  Vanillejoghurt <sup>2,m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Hokiflet gedünstet Kurkumasauce <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> Dillkartoffeln Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  frisches Obst	Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Hähnchenragout <sup>3,g1,r</sup> Ebly-Reismischung <sup>g1</sup> Wachsbohnen natur  Karamelpudding <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  veganes Kartoffelgulasch <sup>j,r</sup> (mit Tomaten, grünen Bohnen und Karotten)  Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing) Apfelplunder <sup>e,g1,g4,m,n1,n2</sup>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Rindergeschnetzeltes mit Essiggurken <sup>9,g1,r,s</sup> (Stroganoff) Knöpfe <sup>e,g1</sup> Karottenrohkostsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup> (Karotten, Sellerie, Zucchini) Brötchen <sup>a,g1</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Putensteak Ananassauce <sup>g1,r</sup> (mit Kokosmilch und Kurkuma) Spirelli <sup>g1</sup> Gemüse Balance natur (Karotten, Zucchini, Schwarzwurzeln)  Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2,n5</sup>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	Zucchinirahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Pfannkuchen mit Quarkfüllung <sup>e,g1,m</sup> Waldbeerensauce  Vanillejoghurt <sup>2,m</sup>	Eierstichsuppe <sup>3,e,j,m,r</sup>  Asiatische-Nudelpfanne <sup>a,g1,j,r,s</sup> (mit Weißkohl, Lauch, Paprika) süß-saure Mangosauce <sup>1,9,c,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl Dressing) frisches Obst	Kartoffelcremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Veganes Wirsinggemüse mit Kichererbsen <sup>3,5,c</sup> (mit Kokosnussmilch) Hirse Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing)  Karamelpudding <sup>m</sup>	Muschelnudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Kichererbsenbällchen <sup>s</sup> Papikaragout <sup>1,c,j,r,s</sup> Bulgur <sup>g1,j,r</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing) Apfelplunder <sup>e,g1,g4,m,n1,n2</sup>	Kräuterrahmsuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup>  Spaghetti mit Basilikumpesto <sup>3,e,g1,m,n4</sup> Parmesankäse <sup>2,e,m</sup> Karottenrohkostsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl Dressing)  frisches Obst	<b>Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Grünkernklößchen</b> <sup>e,g1,g3,j,m,r</sup> (Karotten, Sellerie, Zucchini) <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup>  Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup>  Vegane Rote-Beete- Kichererbsenbällchen vegane Meerrettichsauce <sup>3,c,j</sup> Basmatireis Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2,n5</sup>



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  
j Soja

2 Konservierungstoff  
a Sesam  
g1 Weizen  
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n1 Haselnüsse

5 geschwefelt  
e Eier  
g3 Dinkel  
n2 Mandeln

8 mit Phosphat  
f Fisch  
g4 Gerste  
n4 Cashewnüsse