

Speiseplan Mittagessen

Woche 19 04. Mai 2026 bis 10. Mai 2026

	Montag 4.5.	Dienstag 5.5.	Mittwoch 6.5.	Donnerstag 7.5.	Freitag 8.5.	Samstag 9.5.	Sonntag 10.5.
Menü 1 Vollkost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Saure Linsen ^{1,c,g1,j,r,s} mit 1 Paar Saiten(Schwein) ^{2,3,8} Eierspätzle ^{e,g1} Beerengrütze ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Cordon Bleu vom Schwein ^{1,2,3,8,e,g,g1,m,r,s} Rahmsauce ^{g1,m,r} Schupfnudeln ^{e,g1} Rote-Beete-Blattsalat ^{1,3,5,9,c,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Rindfleischmaultaschen ^{2,3,e,g,g1,r} Zwiebelschmelze ^{g1} Kartoffel-Blattsalat ^{1,3,5,j,r,s} (Essig - Öl Dressing) Pfirsich-Maracujaquark ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Putengulasch ^{g1,r,s} Orecchiettenudeln ^{g,g1} Blumenkohlgemüse Kirschplunder ^{e,g1,m}	Spargelcremesuppe ^m Paniertes Seelachsfilet ^{f,g1} Curry - Mangodipp ^{1,3,e,m,s} Kartoffeln Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl Dressing) Sahnepudding ^m	vegetarische Minestrone ^{e,g1,j,r} italienische Gemüsesuppe mit Tomaten,Karotten,Bohnen, Erbsen, und Nudeln) Weckle ^{a,g1} Fruchtojoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Kräuterrahmsauce ^{g1,m,r} Semmelknödel ^{e,g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurtdressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktions kost	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Kalbsragout ^{g1,r,s} (mit Karotten-, Selleriestreifen, Romanesco) Selleriekartoffel-Püree ^{1,3,5,c,m,r} Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) Beerengrütze ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Hokifilet gedünstet ^f Gartenkräutersauce ^{g1,j,m,r,s} Couscous ^{g1,j,r} Karottengemüse natur frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Rühreier ^{e,m} mit Spinat ^{g1,m} Salzkartoffeln Pfirsich-Maracujaquark ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Veganes Gemüse Curry ^{j,r,s} (Zucchini, Karotten, Sellerie, Kokosmilch) Tomatenreis Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl Dressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Spargelcremesuppe ^m Kalbsbraten ^s Majoransauce ^{g1,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Kohlrabigemüse natur Sahnepudding ^m	Putenfleischkäse ^{2,3,8,s} Bratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{1,3,5,c,m} Wachsbrochbohnen natur Fruchtojoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Schweineroulade ^{2,3,8,g1,s} Kräuterrahmsauce ^{g1,r} Semmelknödel ^{e,g1} Kaisergemüse natur (Blumenkohl,Brokkoli,Karotten) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5}
Menü 3 Vegetarisch	Sellerie-Karottensuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{2,9,g1,r,s} (mit Erbsen und Mais) Tomatenragout ^{1,c,j,r} Selleriekartoffel-Püree ^{1,3,5,c,m,r} Blattsalat ^{1,5,c} Beerengrütze ^m	Muschelnudelsuppe ^{g1,j,r} Veganes Linsen-Curry-Küchle ^j süß-saure Mangosauce ^{1,9,c,j,r} Couscous ^{g1,j,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) frisches Obst	Pastinakensuppe ^{g1,j,m,r,s} Erdbeer-Hirseauflauf ^{e,m,n1} mit Vanillesauce ^m Pfirsich-Maracujaquark ^m	Gabelspaghettisuppe ^{g1,j,r} Panierte Champignonköpfe ^{3,e,g,g1} mit Tzatziki ^m Tomatenreis Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl Dressing) Kirschplunder ^{e,g1,m}	Spargelcremesuppe ^m Vollkornnudelauf ^{3,e,g1,j,m,r} (Karotten, Blumenkohl, grünen Bohnen, Käse 45 % F.i.T.) Basilikumsauce ^{1,g1,j,m,r,s} Blattsalat mit Essig - Öl Dressing ^{1,3,5,c,s} Sahnepudding ^m	vegetarische Minestrone ^{e,g1,j,r} (italienische Gemüsesuppe mit Tomaten,Karotten,Bohnen, Erbsen und Nudeln) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtojoghurt ^m	Eierstichsuppe ^{3,e,j,m,r} Feta Käse gebacken ^{g,g1,m} mediterrane Sauce ^{1,c,j,r} Basmatireis Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurtdressing) 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
n1 Haselnüsse

2 Konservierungstoff
a Sesam
g1 Weizen
n2 Mandeln

3 Antioxidationsmittel
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n5 Walnüsse

5 geschwefelt
e Eier
j Soja
r Sellerie

8 mit Phosphat
f Fisch
m Milch/Lactose
s Senf