

# Speiseplan Mittagessen

Woche 10 02. März 2026 bis 08. März 2026

	Montag 2.3.	Dienstag 3.3.	Mittwoch 4.3.	Donnerstag 5.3.	Freitag 6.3.	Samstag 7.3.	Sonntag 8.3.
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Spinatkäsespätzle <sup>e,g1,m</sup> Röstzwiebeln <sup>g1</sup> Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Birnenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup> Rindergulasch <sup>g1,r</sup> mit Paprika und Zwiebeln Drellinudeln <sup>g,g1</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing) frisches Obst	Pastinakensuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> "Moussaka" Kartoffel-Hack-Auflauf (Schwein) <sup>1,e,g1,j,m,r,s</sup> mit Feta, Zucchini, Paprika Blattsalat <sup>1,3,5,c,m,s</sup> (Joghurdressing) Mangoquark <sup>1,m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup> Schweinebraten <sup>s</sup> Bratenjus <sup>g1,r,s</sup> Kartoffelknödel Blaukraut <sup>3</sup> (mit Äpfeln) Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> Paniertes Seelachsfilet <sup>f,g1</sup> Ei - Schnittlauchdipp <sup>1,3,e,m</sup> Kartoffel-Blattsalat <sup>1,3,5,j,r,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Gemüsegarnitur (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) Zwetschgengrütze	Linseneintopf(mit Schwein) <sup>2,3,8,j,r,s</sup> (mit Speck) mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Weckle <sup>a,g1</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup> Kalbsragout mit Champignons <sup>3,g1,r,s</sup> Reis Blattsalat <sup>1,3,5,c,m,s</sup> (Joghurdressing) Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2,n5</sup>
<b>Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Schweinemaultaschen gerollt</b> <sup>e,g,g1,r</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>g1,r</sup> <b>Zucchini-Selleriegemüse</b> <sup>r</sup> <b>Karotten-Blattsalat</b> <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Birnenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup> <b>Hokifilet gedünstet</b> <sup>f</sup> <b>Kerbelsauce</b> <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Drellinudeln</b> <sup>g,g1</sup> <b>Brokkoli natur</b> frisches Obst	Pastinakensuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> <b>Dinkelspaghetti</b> <sup>g3</sup> <b>Kartottensauce mit Sonnenblumenkernen</b> <sup>j,m,r</sup> <b>Wachsbrechbohnenalat</b> <sup>1,5,c,s</sup> (Essig - Öl Dressing) Mangoquark <sup>1,m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup> Gemüseragout mit Pastinaken <sup>1,g1,j,m,r,s</sup> (mit Karotten und grünem Spargel) Naturreis Blattsalat <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing) Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> Hähnchenbrustfilet Apfel - Bratensauce <sup>g1,r</sup> Penne <sup>g1</sup> Kaisergemüse natur (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Dessert	Putenhackbraten <sup>2,3,8,s</sup> Bratensauce <sup>g1,r</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,c,m</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup> <b>Kalbsragout mit Champignons</b> <sup>3,g1,r,s</sup> <b>Reis</b> <b>Gemüse Balance natur</b> (Zucchini, Schwarzwurzeln, Wachsbohnen) Sonntagsdessert <sup>e,g1,j,m,n1,n2,n5</sup>
<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	Karottencremesuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Apfelküchle <sup>e,g1,m</sup> mit Zimtsauce <sup>2,m</sup> Birnenquark <sup>2,m</sup>	Eierflockensuppe <sup>e,j,r</sup> Gefüllte Teigtaschen <sup>e,g1,m</sup> mit Käsefüllung Paprikasauce <sup>1,2,3,8,c,j,r,s</sup> Blattsalat <sup>1,5,c</sup> (Balsamicodressing) frisches Obst	Pastinakensuppe <sup>g1,j,m,r,s</sup> Vegane Frühlingssrolle <sup>4,g1,r,s</sup> (Weißkohl, Karotte, Lauch, Paprika) Gemüsereis <sup>r</sup> (Karotte, Sellerie, Erbsen) süß-saure-Fruchtsauce Mangoquark <sup>1,m</sup>	Nudelsuppe <sup>g1,j,r</sup> <b>Veganes Chili sin carne</b> <sup>j,r</sup> (Vegane Eintopf mit Mais, Kidneybohnen, Tomaten) <b>Ciabatta</b> <sup>g1</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing) Schokomuffin <sup>e,g1,m</sup>	Champignonsuppe <sup>1,3,g1,j,m,r,s</sup> <b>Kartoffel - Gemüsegratin</b> <sup>e,g1,j,m,r</sup> (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl mit Gouda überbacken) <b>Tomatensauce</b> <sup>1,c,j,r</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>1,3,5,c,s</sup> (Essig-Öl-Dressing) Zwetschgengrütze	<b>veganer Linseneintopf</b> <sup>f,j,r</sup> (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie) <b>Vollkornwecken</b> <sup>3,a,g1,g2</sup> Fruchtjoghurt <sup>m</sup>	Grießklößchensuppe <sup>e,g1,m,r</sup> Camembert gebacken <sup>g,g1,m</sup> Curryfruchtsauce <sup>1,g,g1,j,m,r,s</sup> Kartoffeln Blattsalat <sup>1,3,5,c,m,s</sup> (Joghurdressing) 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.



Wir verwenden folgende Artikel aus kontrolliert ökologischem Anbau: Alle ungefüllten Teigwaren (außer Spätzle) Kaisergemüse (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und grüne Bohnen. Änderungen vorbehalten!

DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe/ 1 Farbstoff  
Allergene: 8 mit Phosphat  
f Fisch  
j Soja

2 Konservierungstoff  
9 mit Süßungsmittel  
g Glutenhaltiges Getreide  
m Milch/Lactose

3 Antioxidationsmittel  
a Sesam  
g1 Weizen  
n1 Haselnüsse

4 Geschmacksverstärker  
c Schwefeldioxid/Sulfit  
g2 Roggen  
n2 Mandeln

5 geschwefelt  
e Eier  
g3 Dinkel  
n5 Walnüsse