

Speiseplan Mittagessen

Woche 11 09. März 2026 bis 15. März 2026

| | Montag 9.3. | Dienstag 10.3. | Mittwoch 11.3. | Donnerstag 12.3. | Freitag 13.3. | Samstag 14.3. | Sonntag 15.3. |
|---|---|---|---|---|---|--|---|
| Menü 1 Vollkost | Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Krautschupfudeln mit Speck(Schwein) Bratenjus ^{g1,r,s} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurdressing) Himbeerquark ^m | gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Rinderlasagne ^{e,g,g1,m,r} Blattsalat ^{1,5,c} (Balsamicodressing) frisches Obst | Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegane Linsenbolognese ^r (mit Karotten, Sellerie Zwiebeln) Spaghetti ^{g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig - Öl Dressing) Apfelmus mit Sahne ^{3,m} | Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Paniertes Putenschnitzel ^{3,g,g1} Bratenjus ^{g1,r,s} Knöpfe ^{e,g1} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurdressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m} | Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Rostbratwurst(Schwein) ^{2,3,8,r} Paprikasauce ^{1,2,3,8,c,j,r,s} Reis Grüne Bohnen Schokopudding ^m | Süßkartoffelgnocchi mit Pestosauce ^{e,m,n4} Zucchini-Blattsalat ^{1,5,c,s} (mit Tomatenwürfeln) (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^m | Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Putenragout ^{g1,r,s} Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,3,5,c,s} (Essig-Öl Dressing) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5} |
| Menü 2 Leichte Vollkost / Diabetes-/Reduktionskost | Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} vegetarisch gefüllte Cannelloni ^{e,g,g1,m} (Ricotta-Spinat) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Blattsalat ^{1,3,5,c,m,s} (Joghurdressing) Himbeerquark ^m | gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Seelachsfilet gedünstet ^f Kressesauce ^{g1,j,m,r,s} Dillkartoffeln Karottengemüse natur frisches Obst | Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Hacksteak (Schwein) ^{e,g1,s} Kräuterbratensauce ^{g1,r} Kartoffelpüree ^{1,3,5,c,m} Pastinakengemüse Apfelmus ³ | Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Gemüsemaultaschen ^{e,g1,r} (Karotten, Spinat, Erbsen) Tomatensauce ^{1,c,j,r} Kohlrabi - Blattsalat (Essig-Öl-Dressing) Quarkplunder ^{e,g1,g4,m} | Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Buntbarschfilet gedünstet ^f Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Reis Gemüse Tricolore (Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco) Schokopudding ^m | Hochzeitsuppentopf (mit Schwein) ^{e,g1,m,r} (mit Gemüse, Fleischklöschchen, Maultäschle und Grießklöschchen) Brötchen ^{a,g1} Fruchtjoghurt ^m | Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Putenragout ^{g1,r,s} Petersilienkartoffeln Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) Sonntagsdessert ^{e,g1,j,m,n1,n2,n5} |
| Menü 3 Vegetarisch | Kräuterrahmsuppe ^{g1,j,m,r,s} Apfelstrudel ^{e,g,g1} mit Vanillesauce ^m Himbeerquark ^m | gebrannte Grießsuppe ^{g1,j,r} Mexikanische Gemüsereispfanne ^{3,j,r} (Mais, Kidneybohnen, Paprika) Kräuterquark Dip 4% F. ^m Blattsalat (Balsamicodressing) frisches Obst | Broccolicremesuppe ^{g1,j,m,r,s} Polentaschnitte ^{2,e,j,m,r} mediterrane Sauce ^{1,c,j,r} (Tomate, Aubergine, Paprika, Oliven) Blattsalat (Essig-Öl-Dressing) Apfelmus mit Sahne ^{3,m} | Grünkernklösschensuppe ^{e,g1,g3,j,m,r} Grießschnitten ^{e,g1,m} Kirschkompott ¹ Quarkplunder ^{e,g1,g4,m} | Kartoffelsuppe ^{g1,j,m,r,s} Vegan gefüllte Paprikaschote ^{2,g,g1,r,s} (mit Erbsen, Mais) Frischkäse-Kräutersauce ^{g1,j,m,r} Dinkel-Drellinudeln ^{g,g3} Blattsalat ^{1,3,5,c,s} Schokopudding ^m | Gemüseintopf mit Eierstich ^{e,j,m,r} (Karotten, Erbsen, Sellerie) Vollkornwecken ^{3,a,g1,g2} Fruchtjoghurt ^m | Flädlesuppe ^{e,g1,j,m,r} Rote-Bete-Kichererbsenbällchen vegane Meerrettichsauce ^{3,c,j} (mit Sojasahne) Petersilienkartoffeln Blattsalat ^{1,3,5,c,s} 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: a Sesam
g1 Weizen
m Milch/Lactose

2 Konservierungsstoff
c Schwefeldioxid/Sulfit
g2 Roggen
n1 Haselnüsse

3 Antioxidationsmittel
e Eier
g3 Dinkel
n2 Mandeln

5 geschwefelt
f Fisch
g4 Gerste
n4 Cashewnüsse

8 mit Phosphat
g Glutenhaltiges Getreide
j Soja
n5 Walnüsse