

## Unsere Küche empfiehlt – Sie wählen! Speiseplan Cafeteria

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II - Leichte Vollkost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
<b>Montag, 13.04.2026</b>	gebr. Hühnerbrust 🐔 mit Curryrahmsoße Brokkoli und Reis (543 kcal)	Seelachsfilet gedünstet 🐟 in milder Zitronensoße mit Butternudeln und Brokkoli (512kcal)	Gemüse-Reis-Pfanne 🥗 mit Paprikasoße und Blattsalat Obst (507 kcal)	Heringssalat Aufstrich 🐟 mit feiner Schinkenwurst 🥓 und Tomate Brot und Butter (607 kcal)
<b>Dienstag, 14.04.2026</b>	Schaschlikpfanne 🍖 mit Curryreis und grünem Salat (626kcal)	Geb. Hähnchenkeule 🐔 in Thymiansoße mit Reis und Sellerie- Karottengemüse (715kcal)	2 Mais-Lauch-Rösti 🥞 mit leichtem Rahmgemüse und Salat Obst (438kcal)	Braunschweiger Mettwurst 🍖 und Edamerkäseaufschnitt mit Gurkentaler Brot und Butter (636 kcal)
<b>Mittwoch, 15.04.2026</b>	Schweinesteak 🍖 In Soße „Pußta Art“ 🐷 mit Schwenkkartoffeln und Balkangemüse (556 kcal)	Königsberger Klopse 🍖 in Kapernsoße 🐷 mit Kartoffelpüree und Karottengemüse (546kcal)	Mediterr. Gemüse Eintopf 🥗 mit Körnersemmel Obst (336 kcal)	Veg. Fleisch-frei-Salat Aufstrich 🥗 Bierschinkenaufschnitt 🍖 Brot und Butter (555 kcal)
<b>Donnerstag, 16.04.2026</b>	Fränkischer Schweinekrustenbraten 🍖 mit Bratensoße 🐷, Sauerkraut und Kartoffeln (737kcal)	Mildes Fischgulasch 🐟 mit Kartoffeln und grünem Salat (435kcal)	Vollkornnudeln mit Tomatensoße 🥗 Reibekäse und grünem Salat Obst (582kcal)	Holländischer Gouda und Cervelatwurst 🍖 mit Tomate Brot und Butter (637 kcal)
<b>Freitag, 17.04.2026</b>	Apfelstrudel 🥧 mit Vanillesoße und Fruchtkompott (937kcal)	Rinderragout 🍖 mit Knödel und Kohlrabigemüse (621kcal)	Fetakäse mit Spinat im Blätterteigmantel 🥗 mit Gemüsereis und Kräuterquark, Grünem Salat Obst (722 kcal)	Geflügelsalat Aufstrich 🐔 mit Champignonwurst 🍖 Streichkäse und Essiggurke Brot und Butter (608 kcal)
<b>Samstag, 18.06.2026</b>	Chili con Carne 🍖 und Semmel (513kcal)	bunter Gemüse Eintopf 🥗 mit Wiener Würstchen 🍖 und Semmel (525 kcal)	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung 🥗 mit Oliven-Tomatenpesto und Salat Obst (650kcal)	gekochter Schinken 🍖 mit Edamerkäseaufschnitt und Tomate Brot und Butter (535 kcal)
<b>Sonntag, 19.04.2026</b>	Sauerbraten 🍖 mit Bratensoße 🐷, Knödel und Apfelrotkraut (726kcal)	Putenrollbraten 🐔 in Geflügelsoße 🐔 mit Knödel und Blumenkohl (562 kcal)	Bunte Asia-Reispfanne 🥗 mit fruchtiger Ingwersoße Obst (463 kcal)	Paprikawurst aufschnitt 🍖 Emmentalerkäse und Camembert mit Gurkentaler Brot und Butter (763 kcal)

(entspricht dem Durchschnittswert einer normalen Portion: mittags ohne Suppe und Dessert; abends mit 2 Scheiben Brot und Butter)

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie der Rückseite.

**Änderungen vorbehalten!**  
**Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!**

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
<b>Montag,</b> Woche 4	Hühnerbrust Curryrahmsoße 29,A511,G,G28 Brokkoli Reis	Seelachs D Zitronensoße G,G28,J,12,16 Butternudeln 29,A511,G,G28 Brokkoli	Gemüse-Reispfanne Paprikasoße 29,A511,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Heringssalat C,D,I,J,1 Schinkenwurst I,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Dienstag,</b>	Schaschlikpfanne Curryreis Salat/Dressing G,G28,J	Hähnchenkeule Thymiansoße G,G28 Reis Sellerie-Karotteng. G,G28	Mais-Lauch-Rösti C,G,G28 Rahmgemüse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Mettwurst 93,1,2 Edamerkäse G Gurke Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Mittwoch,</b>	Schweinesteak 29,A511 Soße G,G28 Schwenkkartoffeln Balkangemüse	Klopse 29,A511,C,G,G28,I,J,M,2,3,16 Kapernsoße 29,A511,G,G28,J,1,4,12 Karotten G,G28 Kartoffelpüree G,G28	medit. Gemüseeintopf mit 29,A511,C,I Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K	Veg. Fleischsalat J,1,12 Bierschinken I,1,2,3,16 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Donnerstag,</b>	Krustenbraten G,G28,1,2 Bratensoße G,G28,J Kartoffeln Sauerkraut G,G28	Fischgulasch D,G,G28,I,J,12,16 Kartoffeln Salat/Dressing G,G28,J	VK-Nudeln 29,A511 Tomatensoße I Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Gouda G Cervelatwurst 1,2 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Freitag,</b>	Apfelstrudel 29,A511 Vanillesoße 93,G,G28,12 Fruchtkompott 12	Rinderragout G,G28 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Kohlrabi G,G28	Feta im Blätterteig 29,A511,C,G,G28 Gemüserais Kräuterquark G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Geflügelsalat C,I,J,1,8 Champignonwurst I,L,1,2,3,13,16 Streichkäse G,G28,1 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Samstag,</b>	Chili con Carne Semmel 29,A511,A515,F	Gemüseeintopf I Wiener Würstchen I,1,2,3,16 Semmel 29,A511,A515,F	Tortellini 29,A511,C,G,G28 Pesto 15 Salat/Dressing G,G28,J	gek. Schinken 1,2,16 mit Edamer G und Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Sonntag,</b>	Sauerbraten I,L,2,13 Sauerbratensoße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J,L,2,13 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Rotkraut	Putenrollbraten I Soße G,G28,I Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Blumenkohl	Asia-Reispfanne F,I,J Ingwersoße 29,A511,G,G28	Paprikawurst 1,2,16 Emmentalerkäse/Camembert G Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28

Inhaltsstoffe (Kürzel):

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben, (M) Lupine und -erzeugnisse  
(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß

Sehr geehrte Patienten,

durch äußere Umstände können sich Änderungen im Speiseplan ergeben. Das dann angebotene Gericht enthält eventuell andere Inhaltsstoffe. Damit sie auch dann noch das für Sie passende Essen bekommen ist es wichtig, dass Sie die Schwester über eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren, damit diese auf der Essenskarte vermerkt werden können.