













Unsere Küche empfiehlt – Sie wählen! Speiseplan Cafeteria

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II - Leichte Vollkost	Menü III - Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, 11.05.2026	Schinkennudeln  mit Tomatensoße Reibekäse und Blattsalat (649 kcal)	Seelachsfilet  in Senf-Kräutersoße mit Dampfkartoffeln und Brokkoli (439kcal)	Vollkornnudel-Gemüsepfanne  mit Tomatensoße und Blattsalat Obst (544 kcal)	Putenrömerbraten  mit Gouda und Tomate Brot und Butter (573 kcal)
Dienstag, 12.05.2026	3 Saure Bratwürste  mit Gemüsesud und Kartoffelpüree (457kcal)	Hähnchenroulade  mit Gemüsefüllung in Estragonsoße  mit Kräuterreis und Blumenkohl (546kcal)	Blumenkohl-Käse-Med.  mit Quarkdip und Blattsalat Obst (458 kcal)	Thunfischsalat Aufstrich  mit Puten-Lyoner  und Puten-Mortadella  Brot und Butter (570 kcal)
Mittwoch, 13.05.2026	Topfenstrudel mit Aprikose  mit Vanillesoße und Kompott (912kcal)	gebr. Putensteak  mit Petersiliensoße Nudeln und Zucchini-Karottengemüse (578 kcal)	Gemüse Eintopf  mit Gemüse-Köttbullar  und Körnersemmel Obst (598 kcal)	Rindfleischwurst  mit Brotzeitkäse  und Essiggurke Brot und Butter (612 kcal)
Donnerstag, 14.05.2026	Spaghetti Bolognese  mit Reibekäse Blattsalat (791kcal)	Seelachsfilet  auf Tomaten-Gemüseragout mit Reis (450kcal)	Brokkoli-Kartoffelaufauf  mit Kräutersoße und Blattsalat Obst (478 kcal)	Frischkäse mit Lyonerwurst  und Paprikastreifen Brot und Butter (568 kcal)
Freitag, 15.05.2026	Überbackenes Seelachsfilet  auf Gemüse-Curry  mit Reis (591kcal)	Kalbsbraten „Gärtnerin“  in Bratensoße  mit Knödel und Karotten (641kcal)	chinesische Reispfanne  mit Currysoße und Blattsalat Obst (590 kcal)	Feine Schinkenwurst  mit Tomatenhering  und Tomate Brot und Butter (707 kcal)
Samstag, 16.05.2026	Süßer Semmelaufauf  mit Vanillesoße und Apfelmus (794kcal)	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch  und Semmel (358 kcal)	Bulgur-Gemüsepfanne mit Kichererbsen  Gemüsesoße Obst (448 kcal)	Landschinken mit  angemachten Camembert und Essiggurke Brot und Butter (535 kcal)
Sonntag, 17.05.2026	Schweinebraten  mit Schweinebratensoße  Knödel und Sauerkraut  (764kcal)	Lendenbraten  mit Rinderbratensoße  Knödel und Karotten-Bohnen- Mischgemüse (673 kcal)	Karotten-Vollkorn-Rösti  mit leichtem Rahmgemüse Obst (355 kcal)	Salamiaufschnitt  mit Emmentalerkäse garniert und Gurkentaler Brot und Butter (589 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 - LVK	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, Woche 3	Schinkennudeln 29,A511,1,2,16 Tomatensoße I Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Seelachsfilet D Senf-Kräutersoße G,G28,J,12,16 Kartoffeln Brokkoli	Nudel-Gemüsepfanne 29,A511 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J	Putenrömerbraten 1,2,16 Gouda G Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag,	Saure Bratwürste mit Gemüsesud I,L,1,2,4,13,16 Kartoffelpüree G,G28,2,16	Hähnchenroulade 29,A511,C Estragonsoße G,G28 Kräuterreis Blumenkohl	Blumenkohl-Käse-Medaillon 29,A511,C,G,G28 Kräuterquarkdip G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Thunfischsalat C,D,1 Puten-Lyoner J,1,2,12,16 Puten-Mortadella J,1,2,12,16 Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Mittwoch,	Aprikosenstrudel 29,A511,C,G,G28 Vanillesoße 93,G,G28,12 Kompott	Putensteak Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Nudeln 29,A511 Zucchini-Karottengemüse	Gemüse Eintopf I Gemüse-Köttbular C Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K	Rindfleischwurst I,1,2,3 Brotzeitkäse G,G28,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Donnerstag,	Spaghetti 29,A511 Bolognese 1,4 Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Fischfilet D Tomaten-Gemüseragout I,J,12 Reis	Broccoli-Kartoffelaufbau C,G,G28 Kräutersoße G,G28,16 Salat/Dressing G,G28,J	Frischkäse G,G28 Lyonerwurst 1,2 Paprika Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag,	Fischfilet überb. D,G,G28,I Gemüsecurry 29,A511,G,G28 Reis	Kalbsbraten „Gärtnerin“ I Soße 29,A511,A515,A514,G,G28,I,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Karottengemüse G,G28	Chinesische Reispfanne 29,A511,F Currysoße 29,A511,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Tomatenhering D,J Schinkenwurst I,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag,	Semmelaufbau 29,A511,A515,G,G28,C,F,1,4,12 Vanillesoße 93,G,G28,12 Apfelmus 2	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch I Semmel 29,A511,A515,F	Bulgurpfanne 29,A511 Gemüsesoße G,G28,I	Landschinken 1,2,16 Obatzda G,G28,1 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Sonntag,	Schweinebraten Bratensoße G,G28,I Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Sauerkraut G	Lendenbraten I Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Gemüse G,I	Karotten-Vollkorn-Rösti 29,A511,A512,A514,A516,C,G Rahmgemüse G,G28	Salami J,1,2,12 Emmentaler G Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28

Inhaltsstoffe (Kürzel):

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A516) Hafer und Hafererzeugnisse, (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, (93) unter Verwendung von Alkohol

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.