

Unsere Küche empfiehlt – Sie wählen! Speiseplan Cafeteria

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leiche Vollkost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, 29.06.2026	gebackenes Seelachsfilet  mit Remoulade und Salzkartoffeln (572kcal)	Gekochtes Kasseler  in Kümmel-Majoransoße  mit Brokkoli und Kartoffeln (460 kcal)	Gemüsefrikadelle  mit Kräutersoße Kartoffeln und Brokkoli Obst (450kcal)	Veg. Farmersalat Aufstrich  mit Geflügelsülze  und Tomate Brot und Butter (459 kcal)
Dienstag, 30.06.2026	Geflügel-Cordon Bleu  mit Kartoffelsalat  und Zitrone (462 kcal)	Eierstich  auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree (343kcal)	gebr. Sellerieschnitzel  mit Kartoffelsalat  Obst (284 kcal)	Krakauer Wurst  mit Kräuterfrischkäse und Paprikastreifen Brot und Butter (578 kcal)
Mittwoch, 01.07.2026	1 Germknödel  mit Mohnzucker Vanillesoße und Kompott (828 kcal)	Putensteak  mit Petersiliensoße, Nudeln und Blumenkohl (577 kcal)	bunte Gemüseplatte  mit Petersiliensoße Kartoffeln Obst (471 kcal)	Fleischsalat Aufstrich  Kalbsleberwurst  und Essiggurke Brot und Butter (641 kcal)
Donnerstag, 02.07.2026	Rinderroulade  in Rouladensoße  mit Apfelrotkraut und Knödel (622 kcal)	Seelachsfilet gedünstet  mit Senf-Kräutersoße, Dampfkartoffeln und Blattspinat (430kcal)	Vegetarischer Linseneintopf  mit Körnersemmel Obst (607 kcal)	Schweinerückenbraten  mit Goudakäse Tomate und Senf Brot und Butter (565 kcal)
Freitag, 03.06.2026	gebr. Seelachsmedaillon  mit Zitronensoße Reis und Salat (566 kcal)	Hühnerfrikassee  mit Pilaw-Reis und Karottengemüse (499kcal)	Kartoffelaufauf  mit Lauch-Sahnesoße und Blattsalat Obst (664 kcal)	Grünländerkäse mit gek. Schinken  und Gurkentaler Brot und Butter (497 kcal)
Samstag, 04.06.2026	Milchreis  mit Zimt-Zucker und Fruchtkompott (550kcal)	Bunter Hühnernudeltopf  mit Semmel (404 kcal)	vegetarische Frühlingsrolle  mit Chinareis Sojasoße und Blattsalat Obst (509 kcal)	Schinkenwurstaufschnitt  mit Schmelzkäsecke Landleberwurst  und Tomate Brot und Butter (672 kcal)
Sonntag, 05.06.2026	Spanferkelrollbraten  mit Bratensoße  Sauerkraut  und Knödel (818kcal)	Rinderbraten  mit Bratensoße  Brokkoli und Knödel (680 kcal)	Chili sin Carne  mit Reis Obst (401 kcal)	Salamiaufschnitt  mit Pfefferbeisser  Camembert und Essiggurke Brot und Butter (759 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.

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene!

Änderungen vorbehalten!
Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III - fleischfrei	Abendessen-Vollkost
Montag, Woche 5	geb. Seelachsfilet 29,A511,D,J Remoulade C,J Salzkartoffeln	Kasseler 1,2 Kümmel-Majoransoße G,G28 Brokkoli Kartoffeln	Gemüsefrikadelle 29,A511,C Kräutersoße G,G28,16 Brokkoli Kartoffeln	Farmersalat I,J,1 Geflügelsülze 1,2,16 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag,	Hähn. Cordon Bleu 29,A511,G,G28,1 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Zitrone	Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffelpüree G,G28	Sellerieschnitzel 29,A511,I Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4	Krakauer Wurst J,1,2,16 Kräuterfrischkäse G,G28,I Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Mittwoch,	Germknödel 29,A511 Mohnzucker Vanillesoße 93,G,G28,12 und Kompott 12	Putensteak Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Nudeln 29,A511 Blumenkohl	Gemüseplatte G,G28 Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Kartoffeln	Fleischsalat C,F,J,1,2,16 Kalbsleberwurst 1,2 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Donnerstag,	Rinderroulade J,1,2 Soße G,G28,J,L,2,13 Apfelrotkraut G,G28,1,2,4 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13	Seelachs D Soße G,G28,J,12,16 Kartoffeln Blattspinat	Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K Linseneintopf I	Schweinerückenbraten J Goudakäse G Senf J Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag,	Seelachsmedaillon 29,A511,D Zitronensoße G,G28,J,12,16 Reis Salat/Dressing G,G28,J	Hühnerfrikassee 29,A511,G,G28,I Reis Karottengemüse G,G28	Kartoffelaufguss C,G,G28 Lauch-Sahnesoße 29,A511,G,G28,J,12,16 Salat/Dressing G,G28,J	Grünländerkäse G gek. Schinken 1,2,16 Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag,	Milchreis G,G28,1,4 Zimt-Zucker Kompott 12	Hühnernudeltopf 29,A511,I Semmel 29,A511,A515,F	veg. Frühlingsrolle 29,A511,C,F Chinareis Sojasoße 29,A511,F,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Schinkenwurst 1,2,16 Schmelzkäsecke G,G28,1 Landleberwurst 1,2 Tomate Brot & Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Sonntag,	Spanferkelbraten Soße G,G28,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Sauerkraut G,G28	Rinderbraten I Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Brokkoli	Chili sin Carne Reis	Salamiaufschnitt J,1,2,12 Pfefferbeisser J,1,2 Camembert G Essiggurke 1,4 Brot & Butter 29,A511,A514,A515,G,G28

Inhaltsstoffe (Kürzel):

(29) Glutenthaltiges 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 10/mg/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.