

Speisekarte

Die Verpflegung leistet einen wichtigen Beitrag zu Ihrer Genesung und zu Ihrem Wohlbefinden. Wir versorgen Sie nach aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft. Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard“ für die Verpflegung in Krankenhäusern und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Mittagsmenü

Montag, 31. Januar 2022

Wokgemüse Asia (Zucchini, Paprika, Möhre, Maiskolben, Zuckererbsenschoten)
mit Sojasauce^{aw,f,k}
Parboiled Reis
Dessert: Frisches Obst der Saison

Dienstag, 1. Februar 2022

Rote Bete geschmort
Frischkäsecreme mit Rucola^g
Karamellisierte Pinienkerne
Süßkartoffelpüree^g
Dessert: Fruchtquark Cocktailfrüchte^{2,12,g}

Mittwoch, 2. Februar 2022

Hähnchenbrustfilet gebraten^{aw}
Sahnesauce^{aw,g}
Brokkoli¹²
Parboiled Reis
Dessert: Mandarinenkompott natursüß

Donnerstag, 3. Februar 2022

Spinatquiche^{aw,12,c,g,i}
Paprikasauce^{aw,5}
und Blattsalat
Joghurt-Dressing^g
Dessert: Joghurt natur^g

Freitag, 4. Februar 2022

Seelachsfilet pochiert^d
Dillrahmsauce^{16,g}
Tomaten-Zucchini-Gemüse
Kartoffelstampf^{f12,g}
Dessert: Frisches Obst der Saison

Samstag, 5. Februar 2022

Bunter Gemüse Eintopf mit Getreide, Bohnen, Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl^{ag,ah,ar,aw}
Dessert: Vanillepudding mit Roter Grütze^{1,12,g}

Sonntag, 6. Februar 2022

Rinderroulade nach Hausfrauenart (Speck, Zwiebel, Gewürzgurke)^{aw,1,2,5,16,j}
Rouladensauce^{aw,1,5,j}
Rosenkohl¹²
Kartoffelstampf^{f12,g}
Dessert: Frisches Obst der Saison

Allergene und Zusatzstoffe

ag = enthält Gluten (Gerste), ah = enthält Gluten (Hafer), ar = enthält Gluten (Roggen), aw = enthält Gluten (Weizen), 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Farbstoff, 15 = geschwärzt, 16 = mit Phosphat, c = enthält Ei, d = enthält Fisch, f = enthält Soja, g = enthält Milch einschließlich Laktose, i = enthält Sellerie, j = enthält Senf, k = enthält Sesam, n = enthält Schwefeldioxid/Sulfid

Abendbeilage

Karotten-Zucchini-Salat

Blumenkohlsalat mit Möhre
und Lauch

Bleichsellerie-Fenchel-Salatⁱ

Kohlrabi roh kost
Kräuterquark^g

Reissalat Currydressing^{1,5,12,g,j}

Marinierte Möhrenscheiben¹²

Räucherlachs mit
Meerrettichsahne^{2,5,d,g,n}