



Menüplan

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

für die 1. Woche vom
21.05.2013 bis 27.05.2013

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Montag
Suppe Tagesdessert	--		---				
	Vanillepudding ^{1,2}	Rote Grütze ^{1,2}	Quarkspeise ²	fr.Obst /Obstsalat ²	Joghurtspeise	Tagessuppe Vanillebecher ^{1,2}	Kompott ²
Vollkost (Menü 1)	Wirsing Eintopf mit Schweinefleisch	Schashlik mit Zigeunersauce, Kartoffelwedges und Salat	Schweineschnitzel "Hawaii" Holländischersauce und Reis, Salatteller	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse, dazu Kräuterkartoffeln	Pichelsteinereintopf mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce, Prinzeßbohnen und Schwenkkartoffeln	Hacksteak mit Rahmsauce, Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln
Leichte Vollkost (Schonkost) (Menü 2)	Hähnchenkeule mit Karottengemüse und Kartoffeln	Rindergoulasch mit Salatteller ² und Spätzle	Geflügelroulade ⁴ mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Schinkennudeln ^{4,5,7} mit Tomatensauce und Salatteller ²			Putensteak "Florida" an fruchtiger Sauce, Reis und Salat ²
Vegetarisch (Menü 3)	Kohlrabi.- Möhre Eintopf mit Grießklößchen	Gemüsepuffer mit Schnittlauchsoße und Salat ²	Gemüsepfanne mit Reis und Salatteller ²	Pizza "Napoli" ^{1,7} mit Salatteller ²	Pichelsteinereintopf und Brötchen	gef. Zucchini ¹ mit Paprikasoße, Salzkartoffeln, Salat ²	"Diples" mit Gemüse und Fetakäse gefüllte Pfannkuchen mit Joghurt-Dip und Salat ²
Vitalkost, besonders zu empfehlen für Diabetes Reduktion Cholesterinarm	Hähnchenkeule mit Karottengemüse und Kartoffeln	Schashlik mit Zigeunersauce, Spätzle und Salat	Gemüsepfanne mit Reis und Salatteller ²	Gegrilltes Fischfilet auf Chinakohlgemüse, dazu Kräuterkartoffeln	Pichelsteinereintopf mit Rindfleisch	Schinkenbraten mit Rahmsauce, Prinzeßbohnen und Schwenkkartoffeln	Hacksteak mit Rahmsauce, Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln
Abendzulage	Tomate	Karottensalat ²	Bauernsalat ²	Fruchtpudding ²	Farmersalat ²	Obst	Milchreis ²
Abendzulage Vitalkost	Tomate	Karottensalat ²	Bauernsalat ²	Käsesalat	Farmersalat ²	Gemüsesalat ²	Thunfischsalat ²

Kennzeichnliche Zusatzstoffe:

Änderungen vorbehalten

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Süßungsmittel
- 3) mit Nitritpöckelsalz
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel

- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) mit Konservierungsstoff
- 8) enthält Phenylalaninquelle
- 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 10) geschwärzt

Kekse und Kuchen enthalten Zucker



Menüplan

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam !

für die 2. Woche vom
28.05.2013 bis 03.06.2013

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Montag
Suppe					----	Tagessuppe	
Tagesdessert	Grießpudding ²	Rote Grütze ^{1,2}	Quarkspeise ²	Obst/ Fruchtspeise	Joghurtspeise ²	Schokobecher ²	Kompott
Vollkost (Menü 1)	Kasslerbraten ^{3,4} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Rahmsauce, Apfelrotkohl ⁹ und Salzkartoffeln	Schweinegoulasch mit Nudeln und Salatteller ²	Gebratenes Fischfilet, Senfsauce Salz-kartoffeln, Salat ²	Nudeleintopf mit Fleischeinlage ^{4,7}	Rinderroulade mit Rosenkohl und Dampfkartoffeln	Serbisches Reisfleisch mit Salatteller
Leichte Vollkost (Schonkost) (Menü 2)	Gemüseintopf mit Bockwurst ⁷	Hühnerbrust " Weiße Dame ", Risi-Bisireis und Salatteller ²	Schweinegoulasch mit Nudeln und Salatteller ²	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree		Geflügelroulade ⁴ mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse
Vegetarisch (Menü3)	Gemüseintopf mit Kräuterklößchen	Veget. Kohlrouladen mit Zwiebelsauce Kartoffeln und buntem Salat ²	Blumenkohl Käsemedaillon ^{5,7} mit Rahmsoße, Kartoffeln und Salatteller ²	Gemüseravioli mit Salat	Vegetarischer Gemüseintopf mit Griessklößchen ⁵	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, Reis, Salatteller ²	Dinkel-Vollkornpuffer mit Dip und Salat
Vitalkost besonders zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion Cholesterinarm	Kasslerbraten ^{3,4} mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hühnerbrust " Weiße Dame ", Risi-Bisireis und Salatteller ²	Schweinegoulasch mit Nudeln und Salatteller ²	Gebratenes Fischfilet mit Senfsauce Salzkartoffeln, Salat ²	Nudeleintopf mit Rindfleisch	Rinderroulade mit Rosenkohl und Dampfkartoffeln	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse
Abendzulage	Fisch in pfl. Soße	Krautsalat ²	Rhababer + Vanillesauce ²	Waldorfsalat ²	Fruchtsaft	Tomate	Bohnensalat
Abendzulage Vitalkost	bunter Salat ²	Krautsalat ²	Paprika-Mais-Salat ²	Waldorfsalat ²	Bunter Salatteller ²	Tomate	Bohnensalat

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 6) mit Geschmacksverstärker |
| 2) mit Süßungsmittel | 7) mit Konservierungsstoff |
| 3) mit Nitritpöckelsalz | 8) enthält Phenylalaninquelle |
| 4) mit Phosphat | 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |
| 5) mit Antioxidationsmittel | 10) geschwärzt |

Kekse und Kuchen enthalten Zucker

Änderungen vorbehalten



Menüplan

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

für die 3. Woche vom
04.06.2013 bis 10.06.2013

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Montag
Suppe	Schokoladen - pudding ²	Rote Grütze	Quarkspeise ²	Obst/Orangencreme ²	Joghurt ²	Tagessuppe	Kompott ²
Tagesdessert						Vanillecreme ^{1,2}	
Vollkost	Spaghetti "Bolognaise" mit Reibekäse ⁷ und Salatteller ²	Schweinekotlett mit Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	Chicken Nuggets mit Asiasauce, Reis und Salat	Matjesstip mit Schwenkkartoffeln	Hühnersuppentopf mit Reis	Rinderschmorbraten Kohlrabi und Petersilienkartoffeln	"Pikata Milanese" Schnitzel in Käse-Eihülle ⁷ , Spaghetti, Tomatens., Salat ²
Leichte Vollkost (Schonkost)	Holtsteiner Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage ^{3,4}	Rindergoulasch mit Butterspätzle und Salatteller	Hacksteak mit Rahmsauce und Blumenkohl und Kartoffeln	Omelette mit Rahmspinat und Kartoffelpüree			Ged. Fischfilet mit heller Sauce dazu Reis und Broccoligemüse
Vegetarisch	Gemüsemedaillon ^{5,7} Paprikasoße mit Kartoffeln Blattsalat ²	Brokkolinussecke mit Tomaten-Basilikumsoße, Püree, Salatteller ²	Gebackene Champignons ¹ mit Tzaziki, Kartoffeln und Krautsalat ²	Gemüseteller mit Baked Potatoe und Salat ²	Gemüse Eintopf mit Reis	Maultaschen in Gemüsesoße und Salat ²	Nudelvariationen an Gemüsesoße, dazu Salatteller ²
Vitalkost besonders empfehlenswert für Diabetes Reduktion Cholesterinarm	Spaghetti "Bolognaise" mit Reibekäse ⁷ und Salatteller ²	Rindergoulasch mit Butterspätzle und Salatteller	Hacksteak mit Rahmsauce und Blumenkohl und Kartoffeln	Gemüseteller mit Kartoffeln und Salat ²	Hühnersuppentopf mit Reis	Rinderschmorbraten, Kohlrabi und Petersilienkartoffeln	"Pilata Milanese" Schnitzel in Käse-Eihülle ⁷ , Spaghetti, Tomatens., Salat ²
Abendzulage	Farmersalat ²	Gurkensalat ²	Kartoffelsalat	Pudding ²	Gewürzgurke ²	Obstsalat ²	Bohnensalat ²
Abendzulage Vitalkost	Farmersalat2	Gurkensalat2	Tomatensalat	Krautsalat ²	Gewürzgurke2	Salatteller	Bohnensalat2

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) mit Farbstoff | 6) mit Geschmacksverstärker |
| 2) mit Süßungsmittel | 7) mit Konservierungsstoff |
| 3) mit Nitritpöckelsalz | 8) enthält Phenylalaninquelle |
| 4) mit Phosphat | 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |
| 5) mit Antioxidationsmittel | 10) geschwärzt |

Kekse und Kuchen enthalten Zucker

Änderungen vorbehalten



Menüplan

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

für die 4. Woche vom
11.06.2013 bis 17.06.2013

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Montag
Suppe							
Tagesdessert	Mokkacreme ²	Rote Grütze ^{1,2}	Quarkspeise ²	Obst/Fruchtcreme ²	Johurtspeise ²	Tagessuppe Schokobecher ²	Kompott
Vollkost (Menü 1)	Erbseintopf mit Rauchfleisch ^{5,7}	Spießbraten "Zigeuner Art" mit Kartoffeln und Salatteller ²	Schweineroulade ^{4,6} mit Senfjus, Rosenkohl und Kartoffeln	Geb. Fischfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salatteller ²	Bohneneintopf mit Fleischeinlage	Gegrillter Truthahnbraten, Erbsen.- Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle mit Balkan Mix, dazu Schwenkkartoffeln
Leichte Vollkost (Menü 2)	Braunes Geflügelragout mit Champignons, Kartoffeln + Salat ²	Hackfleischbraten mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenschnitzel Kohlrabi und Schwenkkartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree		Gegrillter Truthahnbraten, Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Fischfilet "gegrillt", Frische Sauce, Butterreis und Blattsalat
Vegetarisch (Menü 3)	Erbseintopf mit Vollkornbrötchen	Gratinierter Blumenkohl ⁷ mit Kartoffeln und gemischtem Salat ²	bunte Reispfanne mit Salat ²	Gemüseragout mit Sesamkartoffeln	Bohneneintopf mit Brötchen	Gemüseschnitzel mit Kräuter-Dip und Petersilienkartoffeln Salatteller ²	Rösti mit Pilzragout und Salat
Vitalkost besonders zu empfehlen bei Diabetes Reduktion Cholesterinarm	Erbseintopf mit Rauchfleisch ⁵	Hackfleischbraten mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	bunte Reispfanne mit Salat	Geb. Fischfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salatteller ²	Bohneneintopf mit Rindfleisch	Gegrillter Truthahnbraten, Erbsen.- Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle mit Balkan Mix, dazu Schwenkkartoffeln
Abendzulage	Griechischer Salat ²	Grießbrei mit Frucht ²	Gurkensalat ²	Käsesalat ²	Fruchtsaftgetränk	Senfgurken ²	gem. Salat
Abendzulage Vitalkost	Griechischer Salat ²	Selleriesalat ²	Gurkensalat ²	Käsesalat ²	Salatteller ²	Senfgurken ²	gem. Salat

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Süßungsmittel
- 3) mit Nitritpöckelsalz
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) mit Konservierungsstoff
- 8) enthält Phenylalaninquelle
- 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 10) geschwärzt

Kekse und Kuchen enthalten Zucker

Änderungen vorbehalten



Menüplan

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

für die 5. Woche vom
18.06.2013 bis 24.06.2013

	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Montag	Montag 20.05
Tagesdessert	Mandelcreme ²	Rote Grütze ^{1,2}	Schokoquark ²	Obst/Orangencreme	Fruchtjoghurt ²	Tagessuppe Vanillespeise ^{1,2}	Kompott ²
Vollkost (Menü 1)	Gyros mit Tzaziki , Tomatenreis und Salatteller ²	Kalbsbratwurst ⁴ mit Sauerkraut und Püree	Königsberger Klopse mit Reis und kalter Beilage ²	Eierpfannkuchen mit Apfelmus	Holländer Eintopf (Möhren-Hackfleisch- Eintopf)	Feiner Kalbsbraten mit Rahmsauce, frischer Spargel, Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, Risi - Bisireis und Salat
Leichte Vollkost (Menü2)	Bunter Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage	Geflügelsteak mit Kräutersoße dazu Kaisergemüse und Nudeln	Geschnetzeltes " " Züricher Art " Broccoli, Kartoffeln, Salat ²	Geb. Fischfilet " Helgoländer Art " , Petersilienkartoffeln , Salat ²			
Vegetarisch Menü 3)	Gefüllte Kartoffeltasche mit Dip und gemischten Salat ²	Gemüseschnitzel ⁵ mit Käsesoße, Püree und Salat ²	Pilzpfanne mit Reis und Salat ²	Omelette, Püree und Salat ²	Vegetarischer Gemüseintopf mit Griessklößchen	Champignontasche ^{5,1} mit Kartoffeln und Salat ²	Tomaten "Iraklion" mit Paprika-Reis-Füllung an Käsesoße
Vitalkost besonders zu empfehlen für Diabetes Reduktion Cholesterinarm	Gyros mit Tzaziki , Tomatenreis und Salatteller ²	Geflügelsteak mit Kräutersoße dazu Kaisergemüse und Nudeln	Pilzpfanne mit Reis und Salat ²	Geb. Fischfilet " Helgoländer Art " , Petersilienkartoffeln , Salat ²	Holländer Eintopf (Möhren-Hackfleisch- Eintopf)	Feiner Kalbsbraten mit Rahmsauce, frischer Spargel, Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, Risi - Bisireis und Salat
Abendzulage	Champignonsalat ²	Farmersalat ²	Fisch in Senfsoße	Teufelssalat ²	Mixmilch ²	Obstsalat ²	Bohnensalat ²
Abendzulage Diät	Champignonsalat ²	Farmersalat ²	Rohkostteller ²	Teufelssalat ²	Gem. Salatteller ²	Obstsalat ²	Bohnensalat ²

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	6) mit Geschmacksverstärker
2) mit Süßungsmittel	7) mit Konservierungsstoff
3) mit Natrippöckelsalz	8) enthält Phenylalaninquelle
4) mit Phosphat	9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
5) mit Antioxidationsmittel	10) geschwärzt

Kekse und Kuchen enthalten Zucker

Änderungen
vorbehalten