

MENÜPLAN

Angebot	Menü I - Vollkost	Menü II - Leichte Vollkost (Basis-Diät)	Menü III - Vollkost vegetarisch	Salatteller	Kost bei Diabetes mellitus, Hyperlipoproteinämie	Flüssige Kost
24.03.2025 Montag	Hackröllchen an Paprika-Zwiebelsoße, dazu Reis, Obst 	Tortellini mit einer Käsefüllung, dazu Erbsen und Käsesoße, Obst 	Kartoffelrösti mit "Peperonata" - italienisches Paprikagemüse, Obst 	Blattsalate, rote Linsen, Bulgur, weiße Bohnen, Tomaten, Frenchdressing, Brötchen, Obst 	Hackröllchen an Paprika-Zwiebelsoße, dazu Reis, Obst 	Blumenkohlcremesuppe
	enthält Allergene: A,C,G,I	enthält Allergene: A,C,G	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: G	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,C,G,I,L	enthält Allergene: A,C,G,I	enthält Zusatzstoffe: 3,6; Allergene: A1,G,J
25.03.2025 Dienstag	Bratwurst an Bratensoße, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl, Fruchtjoghurt 	Schweinegulasch mit Nudeln und Wachsbrechbohnsalat, Fruchtjoghurt 	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Petersiliensoße, Fruchtjoghurt 	"Griechischer Bauernsalat" mit Krautsalat, Tomaten, Peperoni, Gurke, Feta, Oliven, Rote Zwiebeln, Joghurdressing, Brötchen, Fruchtjoghurt 	Schweinegulasch mit Nudeln und Wachsbrechbohnsalat, Fruchtjoghurt 	Champignoncremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 1,2,6,7; Allergene: A1,A3,I,J	enthält Allergene: A1,A3,C,G,I,J	enthält Allergene: C,G	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,I,J	enthält Allergene: A1,A3,C,G,I,J	enthält Allergene: A1,G
26.03.2025 Mittwoch	Paniertes Schweineschnitzel an Jägersoße, dazu Spätzle und Salatbeilage, Obst 	Ragout vom Seelachs mit Möhren-Sellerie Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Obst 	Fruchtige Linsenbolognese, dazu Spaghetti, Obst 	"Chef Salat" Krautsalat, Mais, Gurke, Tomate, Ei, Käse Frenchdressing, Brötchen, Obst 	Ragout vom Seelachs mit Möhren-Sellerie Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Obst 	Karottencremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,A3,C,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,C,D,G,I	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,C,G,I	enthält Zusatzstoffe: 1,2,7; Allergene: A1,C,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,C,D,G,I	enthält Allergene: G
27.03.2025 Donnerstag	Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsoße, dazu Gemüserais, Cremedessert 	Vegetarischer Nudelauflauf "Gärtnerin Art" an Kräutersoße, Cremedessert 	"Vegan" Vollkorn-Fusilli mit Tomaten, Brokkoli, dicken Bohnen und einer Erbsen-Pesto, Cremedessert 	"Vitalis" Kreation von Blattsalaten, Bulgur, Kichererbsen, Tomate, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Gartenkräuter dressing, Brötchen, Cremedessert 	Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsoße, dazu Gemüserais, Cremedessert 	Tomatencremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,I	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,C,G	enthält Allergene: A1,I	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,I	enthält Zusatzstoffe: 3,6; Allergene: A1,G,J
28.03.2025 Freitag	Spaghetti mit Gemüse-Rinder-Hackfleischsoße, Obst 	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln, Obst 	Hausgemachter Dithmarscher Mehlbeutel mit Kirschsoße, Obst 	"Italienischer Salatteller" verschiedene Blattsalate, Antipasti, Tomaten, Mozzarella, Balsamicodressing, Brötchen, Obst 	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln, Obst 	Gemüsecremesuppe
	enthält Allergene: A1,G,I	enthält Allergene: A1,C,G	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,C,G	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,L	enthält Allergene: A1,C,G	
29.03.2025 Samstag	Weißkohleintopf mit Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Kasseler und frischen Kräutern, Milchreis 	Gemüseintopf mit Erbsen, Möhren, Staudensellerie, Kartoffeln Kasseler und frischen Kräutern, Milchreis 	Weißkohleintopf mit Möhren, Sellerie, Kartoffeln und frischen Kräutern, Milchreis 	"Dithmarscher Salatteller" Blattsalate, Tomate, Rot- und Weißkrautsalat, geraspelte Möhren, Kartoffelsalat, Milchreis 	Gemüseintopf mit Erbsen, Möhren, Staudensellerie, Kartoffeln, Kasseler und Kräuter, Milchreis 	Kürbiscremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,C,G	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,C,G	enthält Allergene: G	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,I,L	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,C,G	enthält Allergene: A1,G
30.03.2025 Sonntag	Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse, Cremespeise 	Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse, Cremespeise 	Gemüsebratling mit einer pikanten Paprikasoße und Pfannengemüse, Cremespeise 	"Fitnesssteller" Blattsalate, rote Bohnen, Mais, Tomaten, Gurke, Couscous geröstete Kerne, Cremespeise 	Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüsegemüse, Cremespeise 	Spargelcremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,G	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,G	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,C,G,I	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,I,L	enthält Zusatzstoffe: 3; Allergene: A1,G	enthält Zusatzstoffe: 3,6; Allergene: A1,G,J



Hier finden Sie die Speisepläne

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe	7 = mit Phosphat	Allergene	H = Schalenfrüchte (Nüsse und Erzeugnisse)
Eigenschaft	8 = geschwefelt	A = glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	I = Sellerie / Sellerieerzeugnisse
1 = Antioxidationsmittel	9 = gewachst	B = Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse	J = Senf / Senferzeugnisse
2 = mit Konservierungsstoffen	10 = geschwärzt	C = Eier / Eiererzeugnisse	K = Sesamsamen und Erzeugnisse
3 = mit Farbstoffen	11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt	D = Fisch / Fischerzeugnisse	L = Schwefeldioxid und Sulfite
4 = mit Süßungsmitteln	12 = chininhaltig	E = Erdnüsse / Erdnußerzeugnisse	M = Lupinen
5 = enthält eine Phenylalaninquelle	13 = koffeinhaltig	F = Soja / Sojaerzeugnisse	N = Weichtiere
6 = mit Geschmacksverstärker	14 = mit Alkohol	G = Milch / Milcherzeugnisse	