Angebot	Menü I - Vollkost	Menü II - Leichte Vollkost (Basis- Diät)	Menü III - Vollkost vegetarisch	Salatteller	Kost bei Diabetes mellitus, Hyperlipoproteinämie	Flüssige Kost
15.09.2025 Montag	Senfbraten vom Schwein an Bratensoße, dazu Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln, Obst	Hühnerfrikassee "Gärtnerin" mit Gemüse und Reis, Obst	Gemüselasagne mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomate mit gratiniert, Obst	Salatteller mit Blattsalaten, roten Linsen, Bulgur, weißen Bohnen, Tomaten, Frenchdressing, dazu ein Brötchen, Obst		Blumenkohlcremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 6; Allergene: A1,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1	enthält Allergene: G	enthält Zusatzstoffe: 1,3,6; Allergene.	enthält Zusatzstoffe: 6; Allergene: A1,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 3,6; Allergene: A1,G,J
16.09.2025 Dienstag	Gebackener Fleischkäse mit Béchamelkartoffeln, dazu grüne Bohnen, Fruchtjoghurt	Nudeln mit einer fruchtigen Tomatenssoße dazu Salate der Saison, Fruchtjoghurt	Kürbisbratling mit Chiasamen, Kartoffeln mit buntem Möhrenmix, dazu Kräuterquark, Fruchtjoghurt	"Griechischer Bauernsalat" mit Krautsalat, Tomaten, Peperoni, Gurke, Feta, Oliven, Rote Zwiebeln,	Gebackener Fleischkäse mit Béchamelkartoffeln, dazu grüne Bohnen, Fruchtjoghurt	Gemüsecremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 1,2; Allergene: G	enthält Allergene: A1,G	enthält Allergene: G	Joghurtdressing, Brötchen, Fruchtjögnurt enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 1,2; Allergene: G	enthält Zusatzstoffe: 3,6; Allergene: A1,G,J
Mittwoch	Putengeschnetzeltes "Balkan Art" auf Reis, Obst	Rübenmus von der Steckrübe mit Sellerie, Möhre, Kartoffeln und Kasseler mit Senf, Obst	Pilzragout mit Serviettenknödel und frischen Kräutern, Obst	Chefsalat, Krautsalat, Mais, Gurke, Tomate, Ei, Käse, Joghurtdressing, Brötchen, Obst	Putengeschnetzeltes "Balkan Art" auf Reis, Obst	Karottencremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,I	enthält Zusatzstoffe: 1,2,8; Allergene: A1,C,G,I,J	enthält Allergene: A1,C,G	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,C,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,I	enthält Allergene: G
18.09.2025 Donnerstag	Vegetarische Moussaka mit Tomatensoße, Banane	Fleischklopse in Kapernsoße "Königsberger Art", dazu Kartoffelpüree und Rote Beete, Banane	Veganes Kichererbsencurry mit Porree, Paprika, Tomaten, und Kokosmilch dazu Reis, Banane	"Vitalis" Kreation von Blattsalaten, Bulgur, Kichererbsen, Tomate, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Gartenkräuterdressing, Brötchen, Banane	Fleischklopse in Kapernsoße "Königsberger Art", dazu Kartoffelpüree und Rote Beete, Banane	Champignoncremesuppe
	enthält Allergene: A1,C,F,G,I	enthält Zusatzstoffe: 4; Allergene: A1,G		enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,I,J,L	enthält Zusatzstoffe: 4; Allergene: A1,G	enthält Allergene: A1,G
Freitag	Ragout vom Seelachs,mit Möhren Sellerie Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Obst	-"Vegan" Nudeln mit Gemüse-Bolognese aus Zucchini, Möhren, Sellerie und Tomaten, Obst	Milchreis mit Apfelkompott und Zimt und Zucker, Obst	"Italienischer Salatteller" verschiedene Blattsalate, Antipasti, Tomaten, Mozzarella, Balsamicodressing, Brötchen, Obst	"Vegan" Nudeln mit Gemüse- Bolognese aus Zucchini, Möhren, Sellerie und Tomaten, Obst	Kohlrabicremesuppe
	enthält Allergene: A1,D,G,I	enthält Allergene: A1,I	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: G	enthält Zusatzstoffe: 1,3; Allergene: A1,G,L	enthält Allergene: A1,I	enthält Allergene: A1,G
20.09.2025 Samstag	Dithmarscher Erbseneintopf mit Speckwürfel, Kasseler, Suppengemüse und Kartoffeln, Grießspeise	Nudeleintopf mit Möhre, Sellerie, Wachsbohnen Erbsen und Fleischklößchen, Grießspeise	Vegetarischer Dithmarscher Erbseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln, Grießspeise	Dithmarscher Salatteller, Tomate, Rot und Weißkraut, Kartoffelsalat, Grießspeise	Nudeleintopf mit Fleischklößchen, Grießspeise	Kartoffelcremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 1,2,7; Allergene: A1,C,G,I	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,C,G	enthält Allergene: G,I	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,C,G,	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,C,G	enthält Zusatzstoffe: 3,6; Allergene: A1,G,I,J
21.09.2025 Sonntag	Hähnchenbrustfilet an Champignonrahmsoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Cremespeise	Hähnchenbrustfilet an Champignonrahmsoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Cremespeise	Vollkornnudeln mit Tomaten- Paprikasoße, dazu geriebenen Hartkäse, Cremespeise	Fittnessteller, Salat, rote Bohnen, Mais, Tomaten, Gurke, Couscous geröstete Kerne, Pudding	Hähnchenbrustfilet an Champignonrahmsoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Cremespeise	Gemüsecremesuppe
	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,G,I	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,G,I	enthält Zusatzstoffe: 2,3; Allergene: A1,C,G	i enthält Zusatzstoffe: 4; Allergene: A1,C,G,I,J	enthält Zusatzstoffe: 1; Allergene: A1,G,I	enthält Zusatzstoffe: 3,6; Allergene: A1,G,J
	Unsere Speisepläne finden Sie auch hier	Zusatzstoffe Eigenschaft 1 = Antioxidationsmittel 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Farbstoffen 4 = mit Süßungsmittel 5 = enthält eine Phenylalaninquelle 6 = mit Geschmacksverstärker	7 = mit Phosphat 8 = geschwefelt 9 = gewachst 10 = geschwärzt 11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt 12 = chininhaltig 13 = koffeinhaltig 14 = mit Alkohol	Allergene A = glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse B = Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse C = Eier / Eiererzeugnisse D = Fisch / Fischerzeugnisse E Erdnüsse / Erdnußerzeugnisse F = Soja / Sojaerzeugnisse G = Milch / Milcherzeugnisse	H = Schalenfrüchte (Nüsse und Erzeugnisse I = Sellerie / Sellerieerzeugnisse J = Senf / Senferzeugnisse K = Sesamsamen und Erzeugnisse L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere	

MENÜPLAN