

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
Montag, 23.03.20	Hacksteak von Rind- und Schwein mit Paprikasoße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	Gekochtes Rindsragout mit Kartoffelstampf dazu Blattsalat	Chinapfanne mit Tofu, Mango, Sojasprossen und Zuckerschoten mit süß- saurer Soße und Reis	Steinpilzcremesuppe	Quarkspeise mit Pfirsich	Rügentaler
Dienstag, 24.03.20	Grünkohleintopf mit einem Mettendchen vom Schwein	Hähnchenkeule mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Dinkelnudeln mit Tomaten, Basilikum, Ricotta, Parmesan und Eisbergsalat	Blumenkohl- cremesuppe	Mokkapudding	Hit Keks mit Schokocreme Muffin
Mittwoch, 25.03.20	Hühnercurry mit Reis und Blattsalat in Rahmsoße	Senfbraten vom Schwein mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Vegetarische Pizza mit Zwiebeln, Tomaten, Artischocken, Mozzarella und schwarzen Oliven, dazu Blattsalat	Bouillon mit Einlage	Wiener Apfeldessert	Leibniz Butterkeks
Donnerstag, 26.03.20	Mexikanisches Hackfleisch von Rind und Schwein, mit Zucchini - Auberginen - Gemüse und Nudeln	Putensteak mit Kräuterreis und Blattsalat mit Tomate	Kartoffel - Mangold - Auflauf mit Thymian - Senfsoße	Champignoncreme- suppe	Schokoladencreme	Brandt Hobbits kernig Amerikaner
Freitag, 27.03.20	Pfannkuchen mit Apfelmus und Vanillesoße	Seelachsragout mit Fenchelgemüse und Reis	Semmelknödel mit frischen Rahmchampignons und Tomatensalat	Maiscremesuppe	Mandeldessert	Heidesandgebäck
Samstag, 28.03.20	Erseneintopf mit Wiener Würstchen vom Schwein ^{*1}	Schweinerahmge- schnetzeltes mit Wachsbrechbohnen und Kartoffelpüree	Erseneintopf vegetarisch	Gemüsecremesuppe	Wackelpudding	Kokos Rondjes
Sonntag, 29.03.20	Schweinelendchen Champignonrahmsoße, mit Blumenkohl und Serviettenknödeln	Hühnerfrikassee mit Möhren und Reis	Blumenkohl Käsemedaillons mit Kräutersoße, Möhren und Salzkartoffeln	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Herrencreme ^(*2)	Leibniz Butterkeks Schmandkuchen

So gekennzeichnete Gerichte und Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und zertifiziert. Durch den Verzehr dieser Gerichte ist die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE gewährleistet.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.
(*1) = mit Phosphat (*2) = mit Alkohol
D = Diabetes Dessert mit Süßungsmitteln
Saccharin und Cyclamat



**Ihre Wünsche und
Anregungen nehmen wir
gerne entgegen.**