

Speiseplan für die Woche vom 12. – 18. Oktober 2020

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
Montag	Vegetarisches Chili (Chili sin Carne) mit Blattsalat	Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße, mit Nudeln und Möhrensalat	Blumenkohl - Curry mit Reis	Tomatencremesuppe	Quarkspeise mit Mandarinen	Rügentaler
Dienstag	Frische Bratwurst vom Schwein, mit Wirsinggemüse und Kartoffelstampf	Reisbratling mit Kräutersoße und Brokkoli	Pennnudeln mit Ratatouille, Parmesankäse, mit Blattsalat	Lauchcremesuppe	Pfirsichcreme	Hit Keks mit Schokocreme Muffin
Mittwoch	Sauerbraten vom Rind mit Schupfnudeln und Apfelmus	Vegetarische Maultaschen auf Wurzelgemüse, mit Salat	Grießschnitte mit heißen Kirschen	Bouillon mit Einlage	Karamellpudding	Leibniz Butterkeks
Donnerstag	Schweineschnitzel mit Erbsen, Möhren, Spargelgemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Schmorgurkengemüse und Reis	Griechischer Gemüse Eintopf mit Artischocken, Tomaten, Zucchini, Hirtenkäse und Fladenbrot	Gulaschsuppe	Milchreis mit Zimt und Zucker	Brandt Hobbys kernig Amerikaner
Freitag	Heringstipp mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	Käsetortellini mit Basilikumsoße, dazu Chinakohl in Orangenrahm	Linsen - Mangoldcurry mit Basmatireis	Möhrencremesuppe	Vanillecreme mit Fruchtsoße	Heidesandgebäck
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerwürfeln	Nudeleintopf mit Hackbällchen vom Rind	Vegetarischer Nudeleintopf	Gemüsecremesuppe	Buttermilchdessert	Kokos Rondjes
Sonntag	Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln	Putencurry mit Fruchtcocktail und Reis	Hirse - Käse - Schnitte mit Romanescogemüse, dazu Reis und Schnittlauchsoße	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Joghurt dessert	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.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.