

## Speiseplan für die Woche vom

19. – 25. Oktober 2020

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
<b>Montag</b>	Hacksteak von Rind- und Schwein mit Paprikasoße, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	Gnocchi mit Spinat, Hirtenkäse und Tomaten	Chinapfanne mit Tofu, Mango, Sojasprossen und Zuckerschoten mit süß-saurer Soße und Reis	Steinpilzcremesuppe	Quarkspeise mit Pflirsich	Rügentaler
<b>Dienstag</b>	Kürbiseintopf mit Zimtreis und Rosinen	Gekochtes Rindsragout mit Brokkoli dazu Kartoffelstampf	Dinkelnudeln mit Tomaten, Basilikum, Ricotta, Parmesan und Salat	Blumenkohl- cremesuppe	Mokkapudding	Hit Keks mit Schokocreme  Muffin
<b>Mittwoch</b>	Gemüsegyros mit Tsatsiki und Tomatenreis	Senfbraten vom Schwein mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Vegetarische Pizza mit Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella, Artischocken und schwarze Oliven dazu Blattsalat	Bouillon mit Einlage	Wiener Apfeldessert	Leibniz Butterkeks
<b>Donnerstag</b>	Vollkornspaghetti – Thunfischpfanne mit Oliven, Paprika und Lauch dazu eine Knoblauchsoße	Putensteak mit Kartoffeln und Blattsalat mit Tomate	Kartoffel - Mangold - Auflauf mit Thymian - Senfsoße	Champignoncreme- suppe	Schokoladencreme	Brandt Hobbits kernig  Amerikaner
<b>Freitag</b>	Pfannkuchen mit warmen Pflaumenkompott	Fischragout mit Fenchelgemüse und Reis	Semmelknödel mit frischen Rahmchampignons und Tomatensalat	Maiscremesuppe	Mandeldessert	Heidesandgebäck
<b>Samstag</b>	Erbseintopf mit Wiener Würstchen vom Schwein <sup>*1</sup>	Schweine- geschnetzeltes mit Wachsbrechbohnen und Kartoffelpüree	Erbseintopf vegetarisch	Gemüsecremesuppe	Wackelpudding	Kokos Rondjes
<b>Sonntag</b>	Lammragout mit grünen Bohnen und Serviettenknödeln	Hühnerfrikassee mit feinen Möhren und Reis	Blumenkohl Käsemedaillons mit Kräutersoße, Möhren und Salzkartoffeln	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Herrencreme <sup>(*)2</sup>	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.**