

## Speiseplan für die Woche vom

18. - 24. Oktober 2021

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
<b>Montag</b>	Kichererbsen Auberginenpfanne mit Schafskäse und Zartweizen	Geflügelragout mit Brokkoli und Nudeln	Spitzkohlpfanne mit Paprika und Cocktailtomaten, dazu Salzkartoffeln und Kräuterquark	Spinatcremesuppe	Quarkspeise	Rügentaler
<b>Dienstag</b>	Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis	Schweinebraten Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Käsespätzle mit Champignonsoße und Blattsalat	Geflügel- cremesuppe	Kokosnusscreme	Hit Keks mit Schokocreme  Muffin
<b>Mittwoch</b>	Erseneintopf	Rinderhacksteak mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Paprika gefüllt mit Naturreis, Tomaten und Schalotten	Bouillon mit Einlage	Haselnussdessert	Leibniz Butterkeks
<b>Donnerstag</b>	Rostbratwurst vom Schwein, mit Currysoße dazu Bohnen, Paprika, Maisgemüse und Kartoffelstampf	Pasta mit Fenchel und Möhren in Frischkäsesoße	Maisplätzchen mit Kräuterdip und Eisbergsalat	Zwiebelsuppe	Stachelbeerschaum	Ascona Schnitten  Amerikaner
<b>Freitag</b>	Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladensoße, dazu Salzkartoffeln und Blattsalat in Rahmsoße	Rührei mit Pastinakengemüse und Kartoffelstampf	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Creme Fraiche und Eisbergsalat	Steckrübensuppe	Cappuccinodessert	Heidesandgebäck
<b>Samstag</b>	Schnittbohneintopf	Hühnersuppeneintopf	Schnittbohneintopf	Gemüsecremesuppe	Buttermilchdessert	Kokos Rondjes
<b>Sonntag</b>	Rinderroulade mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Zucchini-gemüse und Reis	Nudeln mit Zucchini-gemüse und Grilltomate	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.

**Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.**