

Speiseplan für die Woche vom

17. - 23. Januar 2022

| | Hauptgericht 1 | Hauptgericht 2 Leichte Kost | Hauptgericht 3 | Suppen | Dessert | Gebäck und Kuchen |
|-------------------|--|--|--|---------------------------------|-----------------------------|--|
| Montag | 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 Pfirsich | Rügentaler |
| Dienstag | 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 Schokocreame Muffin |
| Mittwoch | Gemüsegyros mit Tzatziki 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 |
| Donnerstag | Vollkornspaghetti mit Thunfisch - Knoblauchsoße, Paprika und Oliven | Putensteak mit Zucchini Gemüse und Kräuterreis | Mangoldauflauf mit Thymian - Senfsoße | Champignoncreme- suppe | Schokoladencreme | Brandt Hobbits kernig Amerikaner |
| Freitag | Pfannkuchen mit warmen Pflaumenkompott | Fischragout mit Schmorgurkengemüse und Reis | Semmelknödel mit frischen Rahmchampignons und Tomatensalat | Kürbiscremesuppe | Mandeldessert | Heidesandgebäck |
| Samstag | Erbseintopf mit Wiener Würstchen vom Schwein ^{*1} | Graupeneintopf | Erbseintopf vegetarisch | Gemüsecremesuppe | Wackelpudding | Kokos Rondjes |
| Sonntag | Lammragout mit grünen Bohnen und Serviettenknödeln | Hühnerfrikassee mit feinen Möhren und Reis | Blumenkohl Käsemedaillons mit Kräutersoße, Möhren und Reis | 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.