

Speiseplan für die Woche vom 01. - 07. August 2022

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
Montag	Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Nudeln	Zartweizenpfanne mit Erbsen, Tomaten, Sellerie, Zucchini und Tomatensoße	Gnocchi mit Gorgonzolasoße und Blattsalat	Zucchinicremesuppe	Quarkspeise	Rügentaler
Dienstag	Vegetarischer Sauerkrauteintopf	Gegrillte Hähnchenkeule mit Erbsen und Reis	Spinatlasagne mit Tomatensoße	Blumenkohl-cremesuppe	Ananascreme	Hit Keks mit Schokocreme Muffin
Mittwoch	Pizza mit Zwiebeln, Paprika, Champignons belegt, dazu Blattsalat in Rahmsoße	Geschnetzeltes vom Schwein, mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Naturreis Curry mit Aubergine, Kichererbsen, Möhren und Frühlingslauch	Bouillon mit Einlage	Nougatcreme	Leibniz Butterkeks
Donnerstag	Hähnchenschnitzel "orientalisch" mit warmen Früchten und Reis	Gedünstetes Seelachsfilet mit Zucchini Gemüse und Salzkartoffeln	Kartoffelrösti mit Paprikasoße und Gemüse	Champignoncreme-suppe	Tutti Frutti	Brandt Hobbits kernig Amerikaner
Freitag	Kaiserschmarren mit Apfelmus	Gekochtes Ei in Senfsoße mit Rahmspinat und Kartoffelstampf	Nudeln mit Ricotta Füllung in Pesto Soße und Blattsalat	Biersuppe	Joghurtdessert	Heidesandgebäck
Samstag	Möhreneintopf mit Wiener Würstchen	Chinakohleintopf	Chinakohleintopf	Gemüsecremesuppe	Wackelpudding	Kokos Rondjes
Sonntag	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Kalbsgeschnetzeltes mit Möhrenscheiben und Zuckerschoten, dazu Reis	Gemüseteller mit Reis	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Schokoladenpudding	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.