

# Speiseplan für die Woche vom 08. - 14. August 2022

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
<b>Montag</b>	Vegetarisches Chili (Chili sin Carne) mit Blattsalat	Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße, mit Nudeln und Möhrensalat	Blumenkohl - Curry mit Reis	Tomatencremesuppe	Quarkspeise mit Mandarinen	Rügentaler
<b>Dienstag</b>	Frische Bratwurst vom Schwein, mit Wirsinggemüse und Kartoffelstampf	Reisbratling mit Kräutersoße und Brokkoli	Penne - Nudeln mit Ratatouille und Parmesankäse, dazu Blattsalat	Lauchcremesuppe	Pfirsichcreme	Hit Keks mit Schokocreme Muffin
<b>Mittwoch</b>	Gyros vom Schwein mit Tzatziki, Paprikareis und Krautsalat	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Blätterteig, gefüllt mit asiatischem Gemüse, dazu Reis und süß - saure Soße	Bouillon mit Einlage	Karamellpudding	Leibniz Butterkeks
<b>Donnerstag</b>	Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Blattsalat	Vegetarische Maultaschen auf Wurzelgemüse	Griechischer Gemüse Eintopf mit Artischocken, Tomaten, Zucchini, Hirtenkäse und Fladenbrot	Gulaschsuppe	Milchreis mit Zimt und Zucker	Brandt Hobbys kernig Amerikaner
<b>Freitag</b>	Heringstipp mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	Käsetortellini mit Basilikumsoße, dazu Chinakohlsalat in Orangenrahm	Linsen - Mangoldcurry mit Basmatireis	Möhrencremesuppe	Vanillecreme mit Fruchtsoße	Heidesandgebäck
<b>Samstag</b>	Weißer Bohneneintopf mit Mettenden vom Schwein	Nudeleintopf	Weißer Bohneneintopf	Gemüsecremesuppe	Buttermilchdessert	Kokos Rondjes
<b>Sonntag</b>	Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln	Gekochtes Rindfleisch mit Kräutersoße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln	Hirse - Käse - Schnitte mit Romanescogemüse und Kräutersoße	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Joghurtdessert	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.**