DIAKONISSEN HAUS TELTOW
Servicegesellschaft Halle

mit Herz für Mensch und Gott

Krankenhaus Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Tag der Arbeit
	28.04.2025	29.04.2025	30.04.2025	01.05.2025
Vorspeise	Karotten-cremesuppe [1,A1G,I]	Geflügelbrühe mit Fadennudeln [A1,C,I]	Blumenkohl-cremesuppe [1,A1,G]	Gemüsebrühe mit Eierflocken [C] u. Gemüse[I]
Vollkost	Schweineschnitzel [A1,FW] dazu Letscho [1,A1] und Reis frischer Blattsalat [J] *	Paniertes Alaska-Seelachsfilet [A1,D] Honig-Senf-Dillsoße[1,A1,D,G] mit Kartoffeln und Gurkensalat *	Mini Hackbällchen [A1,C] in Jägersoße [1,A1,G,J] mit bunter Holzfäller-gemüsemischung und Naturreis *	Gemüseeintopf [1,A1,I,J] "Bauernart" mit Erbsen, Wirisingkohl Suppengemüse und Kartoffeln KM *
Leichte Vollkost	Geflügel - Kräuterbällchen [A1,C] Petersiliensoße [1,A1,G] mit Möhrengemüse [1,A1,G] und Kartoffeln	Schinken - Tomatensoße [1,2,3,8,A1] auf Mini-Makkaroni [A1,C] mit Reibekäse [G] und Gurkensalat KM	Anhaltiner Hühnerfrikassee[1,A1,A3,G,I] mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln und Möhrenrohkost	Buntes Eierragout [1,A1,C,G,I,J] mit Gemüse dazu Kartoffeln und Blattsalat [J]
Vegetarisch	Vollkornpenne [A1] mit Blattspinat dazu Knoblauchsoße [1,A1,G] und geriebener Gouda [G] frischer Blattsalat [J] KM *	Gemüsemaultaschen[A1,C,I] auf fruchtiger Tomatensoße[1,A1,I] mit Reibekäse [G] KM *	Basmati-Gemüsepfanne [A1,F,I,K] mit Sauerrahmdip [G] KM *	
Dessert	Frischobst der Saison [7]	Vanillepudding [1,G]	Frischobst der Saison [7]	Fruchtjoghurt [G]

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der Rückseite. Wünschen Sie genauere Produktinformationen, wenden Sie sich bitte an unsere Menüassistent*Innen. Änderungen sind vorbehalten. **Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam der DWS.**

DIAKONISSEN HAUS TELTOW
Servicegesellschaft Halle

mit Herz für Mensch und Gott

Krankenhaus Speiseplan

	Freitag	Samstag	Sonntag
	02.05.2025	03.05.2025	04.05.2025
Vorspeise	Tomatensuppe [1,A1,I] mit Reis	Spargelcremesuppe	Kraftbrühe mit Fleischklößchen [A1,C,I]
Vollkost	Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Champignons [1,A1,J] Spätzle [A1,C] dazu Blattsalat [J] *	herzhafter Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch [1,A1,I,J] KM *	Kasslerbraten[2,3,7,A1,I,J] mit Majoran-Senfsoße[1,2,3,7,A1,I,J] Butterbohnen[G] und Kartoffeln *
Leichte Vollkost	gedünstetes Hokifischfilet [D] auf Kräutersoße [1,A1,D,G,J] Möhren-Brokkoligemüse und Kartoffeln	Kartoffel-Blumenkohl-Eintopf [I,J] mit Fleischklößchen [A1,C] KM	mildes Rinderragout[1,A1,I,J] mit Tomaten und Kartoffeln dazu frischer Blattsalat [J]
Vegetarisch	Eierpfannkuchen [A1,C,G] dazu Dessertsoße Vanillegeschmack [1,G] und Apfelmus [3] KM	Veganer Kartoffel-Blumenkohl Eintopf [I,J] mit Wurzelgemüse [I] KM	Brokkoli-Knusper-Nussecke[A1,A4,H1,H2,I] mit Kräutersoße [1,A1] Kartoffeln frischer Blattsalat [J]
Dessert	Frischobst der Saison [7]	Fruchtkompott	Grießdessert [A1,G]

Im Endprodukt enthaltene Zusatzstoffe und Allergene (gem. Artikel 9(1) c) (EG) 1169/2011)

Zusatzstoffe:
1 Farbstoff,
2 Konservierungsstoff,
3 Antioxidationsmittel,
4 Geschmacksverstärker,
5 Süßungsmittel und /oderZuckerart,
6 Phenylalaninquelle,
7 gewachst,
8 Phosphat/Milcheiweiß,
9 geschwärzt,
10 geschwefelt,
11 mit Chinin,
12 kann bei übermäßigen Verzehr Abführend wirken,
FF=Formfleisch,
FW=Flüssigwürzung

Allergene:
A enthält Glutenhaltiges Getreide (**A1** Weizen (Dinkel/Khorasanweizen), **A2** Roggen, **A3** Gerste, **A4** Hafer)
B Krebstiere ,
C Eier ,
D Fisch ,
E Erdnüsse ,
F Soja ,
G Milch ,
H Schalenfrüchte (**H1** Mandeln, **H2** Haselnüsse, **H3** Walnüsse, **H4** Kaschunüsse, **H5** Pecanüsse, **H6** Paranüsse, **H7** Pistazien, **H8** Macadamianüsse, **H9** Queeenslandnüsse),
I Sellerie ,
J Senf ,
K Sesamsamen ,
L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l,
M Lupinen,
N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln Tintenfische), und jeweils

Vitalmenü · Vegan · Schwein · Geflügel · Fisch · Rind · Schaf/Lamm · Wild · KM=Komplettmenü · *= nicht für leichte Vollkost geeignet