



























Krankenhaus Speiseplan

mit Herz für Mensch und Gott	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	10.03.2025	11.03.2025	12.03.2025	13.03.2025 
Vorspeise	Brokkoli-cremesuppe ^{1,A1,I,G}	Gemüsebrühe mit Eierflocken ^C und Gemüse ^I	Sellerie-Karotten-Cremesuppe ^{1,A1,G,I}	Champignoncreme - suppe 
Vollkost	Bauernbratwurst ^{2,8,J} mit Bratensoße ^{1,A1,I,J} mit Sauerkraut ^{1,A1} und Kartoffelpüree ^{3,G} 	Hackfleischpfanne ^{1,A1,G,J} vom Schwein mit Rahm und Gewürzgurken ⁵  dazu Kartoffelpüree ^{3,G} Weißkrautsalat	2 gekochte Eier in Senfsoße ^{1,A1,C,G,J} mit Salzkartoffeln dazu frischer Apfel- Möhren-Rohkostsalat	Linseneintopf "süß-sauer"  mit Suppengemüse ^{I,J} und Kartoffeln 
	*	*	*	KM *
Leichte Vollkost	Mini Makkaroni ^{A1} Schinken- Sahne-Soße ^{1,2,3,A1,G}  dazu gemischter Blattsalat ^J	Nudeleintopf ^{A1,C} mit Hühnerfleisch und Suppengemüse ^I 	Mini Makkaroni ^{A1,C} mit Hackfleischsoße nach Art Bolognese ^{1,5,A1,I} dazu Reibekäse ^G  und frischer Blattsalat ^J	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} Schnittlauchsoße ^{A1,G,I,J} Champignonreis ^G und frischer Blattsalat ^J 
	KM	KM	KM	KM
Vegetarisch	Vollkornbratling ^{A1,C,I} auf Schnittlauchsoße ^{1,A1,G} mit Kartoffeln und Rote Beete Salat ⁵ 	Rührei ^{C,G} mit Rahmspinat ^{1,A1,G} und Kartoffeln	Kaiser-Germknödel ^{A1,FG,H1} mit Schokofüllung auf warmer Dessertsoße Vanillegeschmack ^{1,G}	Kartoffelgulasch ^{1,A1,G,I,J} mit Karotten, Sellerie Paprika und Kartoffeln dazu frischer Blattsalat ^J 
	*		KM *	KM *
Dessert	Frischobst der Saison ⁷	Puddingstrudel ^{1,G} Vanille-Schoko	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.**

Krankenhaus Speiseplan

mit Herz für Mensch und Gott	Freitag	Samstag	Sonntag
	14.03.2025	15.03.2025	16.03.2025
Vorspeise	Hühnerbrühe m. Gemüse und Nudeln ^{A1,C,I} 	Tomatencremesuppe ^{1,A1,I} 	Kraftbrühe mit Fleischklößchen ^{A1,C,I}  
Vollkost	Hähnchenschnitzel ^{A1,FW} mit Bratensoße ^{1,A1,G,I,J} Erbsengemüse ^{1,A1,G} und Kartoffeln 	Deftiger Erbseneintopf ^{I,J} mit Suppengemüse ^I und Bockwurstscheiben ^{2,3,8,J} 	Herzhafter Nackenbraten vom Schwein ^{1,A1,I,J} dazu Sauerkraut ^{1,A1} und Kartoffeln 
	*	KM	*
Leichte Vollkost	gedünstetes Alaska-Seelachsfilet ^D an Kräutersoße ^{1,A1,G,D,J} Spinatgemüse ^{1,A1,G} und Kartoffeln  	Möhreneintopf ^{1,A1,I} Geflügelfleischbällchen Suppengemüse und Kartoffeln  	Putenragout ^{1,A1,G,J} " Züricher Art " mit Kartoffeln und frischem Blattsalat ^J 
		KM	
Vegetarisch	Hirten tasche ^{A1,C,G} Pfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat dazu Zaziki ^G , Krautsalat und Tomatenreis KM *	Veganer Möhreneintopf ^I mit Kartoffeln und frischen Kräutern 	Gemüsefrikadelle ^{A1,C} mit Kräutersoße ^{1,A1,G,I} dazu Kartoffeln und frischer Blattsalat ^J 
		KM	*
Dessert	Frischobst der Saison ⁷	Fruchtkompott	Mousse au Chocolate ^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 Queeenstandnüsse),
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