










Patientenspeiseplan Woche vom 15.06 - 21.06.2026

1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b> <b>Nielsenmenü (Mo.-Fr.)</b> <b>vegetarisch</b>  Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Milchreis <sup>(g)</sup> heißen Kirschen  	Kartoffelcremesuppe mit Gemüseeinlage <sup>(g,i)</sup>   	sommerliche Salatbowl <sup>(3,5)</sup> mit Eibly <sup>(a,a1)</sup>  	Gemüsebratling <sup>(a,a1,i)</sup> mit ZucchiniGemüse Tomatensauce Reis  	<b>Ravioli Gemüse</b> <sup>(a,a1,c,g)</sup> Kräuterpesto <sup>(3,g)</sup> Ratatouillegemüse  	Pfannekuchen <sup>(a,a1,c,g)</sup> mit Blaubeerfüllung Vanillesauce <sup>(g)</sup>  	gebratene Süßkartoffeln Ofengemüse mit Feta überbacken <sup>(g)</sup>   
<b>Menü 2</b>  <b>angepasste Vollkost</b> <b>leicht &amp; bekömmlich</b>  Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Königsberger Klopse <sup>(a,a1,c)</sup> Kapernsauce <sup>(a,a1,g)</sup> Rote Beete-Salat <sup>(3,9)</sup> Reis  	Fischfilet "gedünstet" leichte Senfsauce <sup>(a,a1,g,i)</sup> Blattsalat Joghurtdressing <sup>(g,i,j)</sup> Salzkartoffeln  	Geflügelfrikadelle <sup>(a,a1,c,j)</sup> Kohlrabi in Rahm <sup>(a,a1,g)</sup> Salzkartoffeln  	Omelett <sup>(c,g)</sup> Rahmspinat <sup>(a,a1,g)</sup> Kartoffelpüree <sup>(10,g)</sup>  	Putensteak Geflügel-Kräutersauce Gurken-Fenchel-Gemüse <b>Spirelli</b> <sup>(a,a1)</sup>  	Frischer Möhreeneintopf <sup>(i)</sup> mit Rindfleisch  	Putenrahm- geschnetzeltes <sup>(g)</sup> Brokkoli Salzkartoffeln  
<b>Menü 3</b>  <b>Vollkost</b>  Mitarbeiter: siehe Aushang Besucher: siehe Aushang	Rote Linsen Bolognese mit Gemüse und Hirtenkäse <sup>(g)</sup> <b>Bandnudeln</b> <sup>(a,a1)</sup>   	Schweineschnitzel <sup>(a,a1,a3)</sup> Jägersauce <sup>(2,3,8,g)</sup> Erbsen und Möhren Salzkartoffeln  	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch <sup>(i)</sup>  	<b>Vollkornnudel-</b> <b>pflanze</b> <sup>(a,a1,g)</sup> Ofengemüse Tomatensugo <sup>(i)</sup>  	Knusper-Backfisch <sup>(a,a1,c,d,j)</sup> Wachbrechbohnen- Gurkensalat <sup>(g)</sup> Rahmkartoffeln <sup>(a,a1,g)</sup>  	Pfannekuchen <sup>(a,a1,c,g)</sup> mit Blaubeerfüllung Vanillesauce <sup>(g)</sup>  	Putenrahm- geschnetzeltes <sup>(g)</sup> Brokkoli Reis  

**Zusatzstoffe:** <sup>1</sup>Farbstoff <sup>2</sup>Konservierungsstoff <sup>3</sup>Antioxidansmittel <sup>4</sup>Geschmacksverstärker <sup>5</sup>geschwefelt <sup>6</sup>geschwärzt <sup>7</sup>gewachst <sup>8</sup>Phosphat <sup>9</sup>Süßungsmittel <sup>10</sup>unter Schutzatmosphäre verpackt

**Allergene:** <sup>a</sup>glutenhaltige Getreide <sup>a1</sup>Weizen <sup>a2</sup>Roggen <sup>a3</sup>Gerste <sup>a4</sup>Hafer <sup>a5</sup>Dinkel <sup>b</sup>Krebstiere <sup>c</sup>Ei <sup>d</sup>Fisch <sup>e</sup>Erdnüsse <sup>f</sup>Soja <sup>g</sup>Milch <sup>h</sup>Schalenfrüchte <sup>h1</sup>Haselnuss <sup>h2</sup>Mandeln <sup>h3</sup>Cashewnuss <sup>h4</sup>Walnuss <sup>h5</sup>Macadamianuss <sup>h6</sup>Paranuss <sup>h7</sup>Pekannuss <sup>h8</sup>Pistazie <sup>i</sup>Sellerie <sup>j</sup>Senf <sup>k</sup>Sesam <sup>l</sup>Lupinen <sup>m</sup>Schwefeldioxid/Sulfite <sup>n</sup>Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau

