

Wo 2	Portions- größe	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 - leichte Vollkost (ohne Schwein)	Menü 4 vegan	Menü 5 - Kinder
Montag	☐ klein ☐ mittel ☐ groß	☐ Rinderfrikadelle a1,c,g,k Bratensoße i Kartoffelpüree 5,g Rahmwirsing g Fruchtjoghurt g,6	☐ Kartoffelgnocchi 4,g Spinatrahmsoße g Blattsalat, Dressing* Fruchtjoghurt g,6	☐ Kabeljaufilet d Zitronensoße g, Petersilienkartoffeln Buntes Karottengemüse Fruchtjoghurt g,6	☐ Grünes Curry 2,i,f Koriander, Basmatireis Blattsalat, Dressing* Veganes Dessert a4	☐ Fischfiguren d,a1, Zitrone Remouladensoße 2,c,k Kartoffelsalat k Fruchtjoghurt g,6
Dienstag	☐ klein ☐ mittel ☐ groß	☐ Ungarische Gulaschsuppe (Rind) Baguettesemmel a1 Frisches Obst	☐ Bio-Linsentaler a1,i Paprika-Tomatensoße Kartoffelpüree g,5 Blattsalat, Dressing* Frisches Obst	☐ Putenfrikadelle a1,c,k, Geflügelsoße, Spätzle a1,c Blattsalat,Dressing* Frisches Obst	☐ Krautschupfnudeln a1 Röstzwiebeln a1 Blattsalat,Dressing* Frisches Obst	☐ Putenfrikadelle a1,c,k, Geflügelsoße, Spätzle a1,c Blattsalat,Dressing* Frisches Obst
Mittwoch	☐ klein ☐ mittel ☐ groß	☐ Schweinegyrospfanne Langkornreis, Tsatziki g Blattsalat, Dressing* Schokoladenpudding g	☐ Grießauflauf a1,c,g Vanillesoße g Rote Grütze Schokoladenpudding g	☐ Spaghetti a1,Bolognese i (Pute) geriebener Hartkäse g, 4,c Blattsalat, Dressing* Schokoladenpudding g	☐ Gemüseburger-Bratling f,i Räuchertofusoße f Vollkornreis,Blattsalat,Dressing* Veganes Dessert f	☐ Spaghetti a1,Bolognese i (Pute) geriebener Hartkäse g, 4,c Blattsalat, Dressing* Schokoladenpudding g
Donnerstag	☐ klein ☐ mittel ☐ groß	☐ 4.Stück Rostbratwürstl 5,g, Kartoffelpüree 5,g Bayrischkraut, Senf k Grießpudding a1,g	☐ Linseneintopf i (Karotte,Kartoffel,Lauch,Sellerie) Sonnenblumensammeln a1,a4 Grießpudding a1,g	☐ Gebratenes Hähnchenbrustfilet Gemüserahmsoße g,i, Wildreis Brokkoli Grießpudding a1,g	☐ Linseneintopf i (Karotte,Kartoffel,Lauch,Sellerie) Sonnenblumensammeln a1,a4 Veganes Dessert	☐ Gebratenes Hähnchenbrustfilet Gemüserahmsoße g,i, Wildreis Brokkoli Grießpudding a1,g
Freitag	☐ klein ☐ mittel ☐ groß	☐ Paniertes Seelachsfilet a1,d Zitrone, Kartoffelsalat k Remouladensoße c,k,2 Frisches Obst	☐ Kaiserschmarrn a1,c,5 mit Zimt und Zucker, Apfelmus 2 Frisches Obst	☐ Eieromelett c,g Kartoffelpüree g,5 Rahmspinat g Frisches Obst	☐ Gemüse-Mais-Frittata f Zucchini-Auberginengemüse Blattsalat, Dressing* Frisches Obst	☐ Kaiserschmarrn a1,c,5 mit Zimt und Zucker, Apfelmus 2 Frisches Obst
Samstag	☐ klein ☐ mittel ☐ groß	☐ Rinderroulade 2,4 Knöpfe a1,c Apfelblaukraut Panna Cotta Pudding g	☐ Palatschinken Gemüsefüllung a1,c,g,i Waldpilzsoße g Blattsalat,Dressing* Panna Cotta Pudding g	☐ Hähnchenpfanne Cheddar, Gemüse 3,g,i,k Perlgrauen a3 Blattsalat, Dressing* Panna Cotta Pudding g	☐ Vollkornspirelli a1 Gemüsebolognese f,i Blattsalat, Dressing* Veganes Dessert f	☐ Hähnchenpfanne Cheddar, Gemüse 3,g,i,k Perlgrauen a3 Blattsalat, Dressing* Panna Cotta Pudding g
Sonntag	☐ klein ☐ mittel ☐ groß	☐ Schweinebraten k, Bratensoße i Semmelknödel a1,c,g Weißkrautsalat 4 Kuchen a1,c,g,f,5	☐ Veganes Butterchicken 3 Bunte Farfalle a1 Blattsalat, Dressing* Kuchen a1,c,g,f,5	☐ Rindergulasch k Salzkartoffeln Blattsalat, Dressing* Kuchen a1,c,g,f,5	☐ Veganes Butterchicken 3 Bunte Farfalle a1 Blattsalat, Dressing* Veganes Dessert	☐ Käsespätzlepfanne mit Gouda und Sahne a1,c,g Röstzwiebeln a1 Blattsalat, Dressing* Kuchen a1,c,g,f,5

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel, 7: mit Geschmacksverstärker

Allergene: a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4:Hafer, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fische, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Walnüsse, h4: Cashew, i: Sellerie, k: Senf, l: Sesam, m: Lupine , n: Weichtiere, o: Schwefeldioxid/Sulfite

Dressing*: Joghurt: g,i,k ; Gartenkräuter: g,i,k ; Balsamico: 2,3,o; Kräutervinaigrette: 2,3;

Unsere Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt mit großer Sorgfalt. Wir weisen Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass unsere Speisen trotzdem Spuren (Kreuzkontaminationen) von Allergenen enthalten können.

Änderungen vorbehalten

Wir sind zertifiziert nach DIN EN ISO 22000:2018

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!

Liebe Patientin, lieber Patient,

bitte kreuzen Sie Ihre Speisenwünsche auf beiden Seiten des Plans an und geben Sie diesen bei den Mitarbeitenden der Pflege ab.
Für Wünsche, Anregungen oder Reklamationen nutzen Sie bitte unsere Küchenhotline Tel. xxx von montags bis freitags
in der Zeit von 12:30 - 14:00 Uhr.

Name:

Kostform:

Zimmer-Nr.:

Allergien, Unverträglichkeiten (keine Wahlmöglichkeit):

Frühstück (Sofern nichts gewählt wird, reichen wir zum Frühstück 2 Semmeln, 20g Butter, 1 Konfitüre, 1 Belag)

Bitte Menge eintragen:

Bitte ankreuzen:

Brot (max. 3 wählbar)

Aufstrich (max. 3 wählbar)

Belag (max. 2 wählbar)

2. Frühstück (max. 2 wählbar)

Weißbrot a1,f

☐ Butter 20g g

☐ Schnittwurst 5,2,4

☐ Obst

Vitalsemmel a1,a4,a2,l

☐ Butter 10g g

☐ Schnittkäse g

☐ Naturjoghurt g

Vollkornbrot a1,a2

☐ Margarine 10g

☐ Frischkäse natur g

☐ Fruchtjoghurt g,6

Weißbrot a1

☐ Honig

☐ Naturquark g

☐ Trockenmüsli a1,a4,h2,h1

Mischbrot a1,a2,4

☐ Konfitüre

☐ Streichwurst 2,4,5

☐ Kompott

Knäckebrot: Milch&Joghurt: a2,g; Vollkorn Roggen: a2; Sesam&Vollkorn: a1,l; Rustika: a2

Breze a1,(nur für Kinder)

☐ Brei g,a1

Abendessen (Sofern nichts gewählt wird, reichen wir zu jedem Menü 10g Butter und 2 Scheiben Mischbrot)

Bitte Menge eintragen:

Bitte ankreuzen:

Brot (max. 3 wählbar)

Streichfett (max. 2 wählbar)

Zwischenmahlzeit (1 wählbar)

Vollkornbrot a1,a2

☐ Butter 10g g

☐ Obst

Weißbrot a1

☐ Margarine 10g

☐ Naturjoghurt g

Mischbrot a1,a2,4

☐ Fruchtjoghurt g,6

Knäckebrot: Milch&Joghurt: a2,g; Vollkorn Roggen: a2; Sesam&Vollkorn: a1,l; Rustika: a2

Wo 2	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 leichte Vollkost (ohne Schwein)	Menü 4 vegan	Menü 5 Kinder
Montag	☐ Geflügelsalat (Ananas, Champignon) c,a1,i,4 Butterkäse g	☐ Radieschenfrischkäse g Brenneshkäse g Gurkenscheiben	☐ Putenbierschinken 2,4,5 Putengelbwurst 2,4,5 Tomate	☐ Veganer Aufschnitt 2,3 veg. Brotaufstrich 2 Tomate	☐ Putenbierschinken 2,4,5 Putengelbwurst 2,4,5 Tomate
Dienstag	☐ Kaiserfleisch 2,4,5 Senf k,Gouda g Essiggurke 6,4	☐ Asiat. Glasnudelsalat (Cashewkerne, Sesamöl) i,l,h4 Kräuterfrischkäse g	☐ Walдорffsalat i,c,g,k,a1,h2,4,f Gouda g Camembertecke g	☐ Bunter Linsensalat mit Gemüse Veg. Brotaufstrich 2	☐ Kaiserfleisch 2,4,5 Senf k,Gouda g Essiggurke 6,4
Mittwoch	☐ Stuttgarter Leberkäse 2,4,5 Kochsalami 2,4,5 Cocktailtomaten	☐ Farmersalat c,g,i,k (Karotte, Sellerie, Lauch) Butterkäse g Kräuterschnittkäse g	☐ Putenleberkäse 2,4,5 Leerdamerkäse g Schmelzkäse g Senfgurke k,6,2	☐ Mediterraner Nudelsalat (Zucchini, Paprika) a1 Veg. Brotaufstrich 2	☐ Stuttgarter Leberkäse 2,4,5 Kochsalami 2,4,5 Cocktailtomaten
Donnerstag	☐ Bauerngeräuchertes 4,2, Tortenbrie g Weintrauben	☐ Emmentaler g Bergkäse g Tomate	☐ Putenfleischwurst 2,4,5 Edamer g Tomate	☐ Veganer Aufschnitt 2,3 veg. Brotaufstrich 2 Tomate	☐ Putenfleischwurst 2,4,5 Edamer g Tomate
Freitag	☐ Sahne- Heringstopf (Äpfel, Zwiebeln) d,c,g,k Baby-Bel g	☐ Salatteller,Kürbiskerne Parmesanraspel g,c Balsamico-Dressing * Streichkäse g	☐ Putenschinken 5,2,4 Rucola-Frischkäse g Karottensticks	☐ Bunter Salatteller Kürbiskerne, Tomate Balsamico-Dressing * veg. Brotaufstrich 2	☐ Putenschinken 5,2,4 Rucola-Frischkäse g Karottensticks
Samstag	☐ Hinterschinken 5,2,4 Tilsiter g Tomate	☐ Chilikäse g Maasdamer g Weintrauben	☐ Tilsiter g Maasdamer g Weintrauben	☐ Orientalischer Quinoasalat f (Sojabohnen, Paprika) Veg. Brotaufstrich 2	☐ Hinterschinken 5,2,4 Tilsiter g Tomate
Sonntag	☐ Putensalami 3,4 Basilikum- Tomatenschnittkäse g gekochter Selleriesalat 2,6	☐ Italienischer Nudelsalat (Zucchini, Tomaten, Mais, Basilikum) a1 Gouda g	☐ Putensalami 2,4,5,k Basilikum- Tomatenschnittkäse g gekochter Selleriesalat 2,6	☐ Italienischer Nudelsalat (Zucchini, Tomaten, Mais, Basilikum) a1 Veg. Brotaufstrich 2	☐ Putensalami 3,4 Basilikum- Tomatenschnittkäse g gekochter Selleriesalat 2,6

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!

Wir sind zertifiziert nach DIN EN ISO 22000:2018

Zusätze: 1: geschwärzt, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit Farbstoff, 4: mit Konservierungsstoff, 5: mit Phosphat, 6: mit Süßungsmittel, 7: mit Geschmacksverstärker

Allergene: a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fische, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch

h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Walnüsse, h4: Cashew, i: Sellerie, k: Senf, l: Sesam, m: Lupine, n: Weichtiere, o: Schwefeldioxid/Sulfite

Dressing*: Joghurt: g,i,k; Gartenkräuter: g,i,k; Balsamico: 2,3,o; Kräutervinaigrette: 2,3;