

Medizinische Hochschule Hannover

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 20.05. - 26.05. 2024

Als Patient **ohne diätetische Einschränkungen** haben Sie täglich die Auswahl zwischen verschiedenen Menüs.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit, innerhalb eines Tages die Kostform zu wechseln; z.B. können Sie das Vollkost-Frühstück, das Mittagessen der Vitalkost und das Abendessen vegetarisch wählen.

Weiterhin können Sie die Portionsgröße bestimmen: klein, mittel, groß.

Darüber hinaus sind viele Ergänzungs- oder Änderungswünsche möglich z. B.:

Frühstück

- mit Buttermilch oder Joghurt
- mit Müsli oder Cornflakes
- ♦ diverse Brötchen

Mittagessen

mit Suppe

Abendessen

- mit Suppe
- ♦ mit Butter
- mit Fruchtjoghurt
- ◆ Salat (Mo-Fr)

Sonstiges

- nur Konfitüre ... nur Streichwurst ... nur Käse usw.
- ♦ 2 x Butter... mit Portionsquark...mit Schnittkäse

Getränke, Konfitüre, Frühstückscerealien und Brot sowie süße und pikante Suppen sind auf Ihrer Station bevorratet.

Stellen Sie sich Ihren Speiseplan ganz individuell nach Ihrem Geschmack zusammen. Bitte sprechen Sie den Pflegedienst an, wenn Sie Hilfe benötigen.

Haben Sie Fragen oder Anmerkungen, die auf Station nicht geklärt werden konnten?

Die Küchen-Hotline steht Ihnen täglich bis 14 Uhr zur Verfügung: 0511/532 3386

E-Mail: Kuechenbuero@mh-hannover.de

Bei Fragen zu speziellen Ernährungsformen (z. B. Diäten, Allergien): 0511/532 3398

E-Mail: Diaetbuero@mh-hannover.de

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr MHH-Küchenteam

20.05. - 26.05. 2024

	enspeisepian voin.	Pfingstmontag	Montag 20.05. 2024
3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen * ^{11a,11c} Kürbiskernbrötchen * ^{11a,11b,11c,11d} Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre Gouda * ^{7,13} Portionsquark * ¹³	Gemüse-Kokoscurry * ^{1,15,17} Reis Dessert * ^{7,13}	Mortadella Bologna *2,8,149 Edamer * ^{7,13} Halbfettmargarine * ⁷ Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen * ^{11a,11c} Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre Gouda * ^{7,13}	Kasselerlachsbraten *8 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Möhrengemüse Kartoffeln Dessert *7,13	Hinterkochschinken * ^{2,4,8} Frischkäsezubereitung * ¹³ Halbfettmargarine * ⁷ Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen * ^{11a,11c} Kürbiskernbrötchen * ^{11a,11b,11c,11d} Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre Bonbel * ^{7,13} Portionsquark * ¹³	Gemüse-Kokoscurry * ^{1,15,17} Reis Dessert * ^{7,13}	Edamer * ^{7,13} Frischkäsezubereitung leicht* ¹³ Halbfettmargarine * ⁷ Gurke
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen * ^{11a,11c} Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre Schnittkäse leicht * ¹³ Portionsquark * ¹³ Milchprodukt * ¹³ Obst	Kasseler *8 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Möhrengemüse Kartoffeln Dessert *13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen * ^{11a,11c} Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre Gouda * ^{7,13} Portionsquark * ¹³	Kasselerlachsbraten *8 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Möhrengemüse Kartoffeln Dessert *7,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung leicht* Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen * ^{11a,11c} Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre Truthahnleberwurst * ^{2,8} Portionsquark * ¹³	Rührei * ^{10,12} Möhrengemüse * ^{11,13} Püree * ¹³ Dessert * ^{7,13}	Edamer * ^{7,13} Frischkäsezubereitung leicht* ¹³ Halbfettmargarine * ⁷ Tomate
	A	zwischen oben genannten Menüs und	kalten Mahlzeiten.
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast * ^{11a,13} Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre Truthahnleberwurst * ^{2,8} Portionsquark * ¹³	Rührei * ^{10,12} Möhrengemüse * ^{11,13} Püree * ¹³ Dessert * ^{7,13}	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung leicht* Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus * ^{2,7} Milchsuppe * ^{12,13} Joghurt * ¹³	Joghurt-Drink * ¹³ Spargelsuppe * ¹³ Quarkspeise * ¹³	Milchshake * ¹³ Broccolipüreesuppe * ^{11a,13} Joghurt * ¹³ Götterspeise * ⁷
Keim- reduzierte Kost	Weizenbrötchen * ^{11a,11c} Kürbiskernbrötchen * ^{11a,11b,11c,11d} Butter * ¹³ Konfitüre, Portionsquark * ¹³ Bierwurstcreme * ⁸ Joghurt * ¹³	Kasselerlachsbraten *8 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Möhrengemüse Kartoffeln Grießpudding *11a,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Edamer *7,13 Butter *13 Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

	·	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	· ·	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteiweiß (zugesetzt)

Die Speisen enthalten folgende Allergene und /oder daraus hergestellte Erzeugnisse:			
*11 Gluten	b) Haselnüsse	*17 Senf	
a) Weizen, Dinkel	c) Walnüsse	*18 Sesam	
b) Roggen	d) Cashewkerne	*19 Lupine	
c) Gerste	e) Pekannüsse	*20 Erdnüsse	
d) Hafer	f) Paranüsse	*21 Krebstiere	
*12 Eier	g) Pistazien	*22 Weichtiere	
*13 Milchprodukt (einschließlich Laktose)	h) Macadamianüsse	*23 Fisch	
*14 Schalenfrüchte	*15 Soja	*24 geschwefelt	
a) Mandeln	*16 Sellerie		

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.

Dienstag 21.05. 2024 Abendessen

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
	Weizenbrötchen *11a,11c	Schweinerückensteak	Geflügelsalami *1,2,7,8
	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18	Pfefferrahmsoße *11a,11c,13,15,16	Frischkäsezubereitung Tomate *13
	Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre	Bohnen	Halbfettmargarine *7
	Frischkäsezubereitung *13	Kartoffeln	Gewürzgurke * ^{1,5,17}
	Camembert *13	Obst	Jonai-gamo
	1 Weizenbrötchen *11a,11c	Schweinerückensteak Schweinerückensteak	Geflügelsalami *1,2,7,8
	Halbfettmargarine * ⁷	Rahmsoße *11a,11c,13,15,16	Frischkäsezubereitung *13
	Konfitüre	Broccoliröschen	Halbfettmargarine * ⁷
•	Frischkäsezubereitung *13	Püree * ¹³	Gewürzgurke *1,5,17
	_	Obst	
	Weizenbrötchen *11a,11c	Weißkrautsalat	Leerdamer leicht *13
Vegetarische	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18	gebackener Camembert *11a,13	Frischkäsezubereitung Tomate *13
	Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre	Preiselbeeren	Halbfettmargarine *7
	Frischkäsezubereitung *13	Bauernbrötchen *11a,11b,11c	Gewürzgurke * ^{1,5,17}
	veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Obst	
	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18	Schweinerückensteak Pfefferrahmsoße *11a,11c,13,15,16 Patrona	Geflügelsalami *1,2,7,8
	Halbfettmargarine * ⁷	Pfefferrahmsoße *11a,11c,13,15,16° "	Leerdamer leicht *13
	Konfitüre	Bohnen	Gewürzgurke * ^{1,5,17}
	Portionsquark * ¹³ Camembert * ¹³	Kartoffeln	Joghurt-Buttermilchspeise *13
	Buttermilch *13 Obst	Obst	
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Eisbergsalat mit Dillrahm *13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17
leichte	Halbfettmargarine * ⁷	Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13	Leerdamer leicht *13
	Konfitüre	Reis	Halbfettmargarine *7
	Frischkäsezubereitung *13	Obst	Gewürzgurke *1,5,17
	Camembert *13	40	44-4047
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Eisbergsalat mit Dillrahm *13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17
	Halbfettmargarine * ⁷	Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13	Leerdamer leicht *13
	Konfitüre	Reis	Halbfettmargarine *7
	Frischkäsezubereitung *13	Obst	Gewürzgurke *1,5,17
fleisch	veganer Brotaufstrich Fruchtfein		
	Sie haben die Auswal	nl zwischen oben genannten Menüs und ka	alten Mahlzeiten.
	Buttertoast *11a,13	Milchreis *13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17
	Halbfettmargarine *7	mit Zimt und Zucker	Frischkäsezubereitung Tomate *13
weiche leichte	Konfitüre	Götterspeise *7	Halbfettmargarine *7
Kost	Portionsquark *13		Milchprodukt *13
	Camembert *13		
flüssige	Fruchtmus *2,7	Joghurt-Drink * ¹³	Milchshake *13
	Milchsuppe *12,13	Blumenkohlsuppe *13	Tomaten-Maissuppe *13
hochkalorisch	Buttermilch *13	Dessert * ^{7,13}	Joghurt *13 Götterspeise *7
	Weizenbrötchen *11a,11c	Schweinerückensteak	Geflügelfrikadelle *11a,12,17
	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18	Rahmsoße * ^{11a,11c,13,15,16}	Geflügelsalami *2,7,8
	Butter * ¹³ Konfitüre	Bohnen	Frischkäsezubereitung Ananas *13
	Frischkäsezubereitung *13 Bonbel *7,13	Kartoffeln	Butter *13 Senfgurken *2,5,17
	Joghurt *13	Dessert * ^{7,13}	Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

La mier memateri kemizeremen wir die rempenerion, die Gerweniere en andren, de wie reigende Lacatzerene.		
*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milcheiweiß (zugesetzt)

Die Speisen enthalten folgende Allergene und /oder daraus hergestellte Erzeugnisse:

Die Speisen enthalten loigende Allergene und /oder daraus nergesteilte Erzeugnisse:			
*11 Gluten	b) Haselnüsse	*17 Senf	
a) Weizen, Dinkel	c) Walnüsse	*18 Sesam	
b) Roggen	d) Cashewkerne	*19 Lupine	
c) Gerste	e) Pekannüsse	*20 Erdnüsse	
d) Hafer	f) Paranüsse	*21 Krebstiere	
*12 Eier	g) Pistazien	*22 Weichtiere	
*13 Milch (einschließlich Laktose)	h) Macadamianüsse	*23 Fisch	
*14 Schalenfrüchte	*15 Soja	*24 geschwefelt	
a) Mandeln	*16 Sellerie		

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.

Mittwoch 22.05. 2024

_		I = =	I
3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Blattsalate California	Pizzafleischkäse *2,4,8,13
	Halbfettmargarine * ⁷	Seelachsfilet im Backteig *11a,23	Gouda * ^{7,13}
Vollkost	Konfitüre	Speck-Kartoffelsalat *2,4,5,8,11a,17	Halbfettmargarine *7
	Mortadella *2,4,8	Obst ""	Tomate
	Frischkäsezubereitung leicht * ¹³		1
	1 Weizenbrötchen *11a,11c	Blattsalate California	Geflügelmortadella *2,4,8,16
Vollkost	Halbfettmargarine * ⁷	Seelachsfilet im Backteig *11a,23	Frischkäsezubereitung *13
	Konfitüre	Käsesoße * ^{7,13}	Halbfettmargarine * ⁷
speziell	Mortadella *2,4,8		
für Kinder	Iniortadella " / " ~ " ~ " ~ " ~ " ~ " ~ " ~ " ~ " ~	Kartoffeln	Tomate
	M-:*11a.11c	Obst	Gouda * ^{7,13}
	Weizenbrötchen *11a,11c	Blattsalate California	
Vegetarische	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c	Blumenkohl	Frischkäsezubereitung Ananas *13
Kost	Halbfettmargarine *7 Konfitüre	Polnische Soße *11a,12	Halbfettmargarine * ⁷
	Brie * ¹³	Püree *13	Tomate
	Frischkäsezubereitung leicht *13	Obst	
	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c	Rote Bete Salat *5	Kasseler *,8
	Halbfettmargarine *7 Konfitüre	Königsberger Klopse *4,11a,12	Hüttenkäse *13
Vitalkost	Mortadella *2,4,8	Kapernsoße *13	Halbfettmargarine *7
	Frischkäsezubereitung leicht *13	Kartoffeln	Tomate
	Joghurt *13 Obst	Obst	Joghurt *13
	2 Weizenbrötchen * ^{11a,11c}	Blattsalate California	Kasseler *2,8
leichte	Halbfettmargarine * ⁷	vegetarisches Geschnetzeltes	Frischkäsezubereitung Ananas * ¹³
Vollkost	Konfitüre	in Currysoße *13,17	Halbfettmargarine * ⁷
Volikost	Mortadella *2,4,8	Wildreismischung	Tomate
	Frischkäsezubereitung leicht * ¹³	Obst	Tomate
leichte	2 Weizenbrötchen * ^{11a,11c}	Blattsalate California	Gouda * ^{7,13}
Vollkost	Halbfettmargarine * ⁷		Frischkäsezubereitung Ananas *13
		vegetarisches Geschnetzeltes in Currysoße *13,17	Halbfettmargarine *7
ohne	Konfitüre Brie * ¹³		
Schweine-		Wildreismischung	Tomate
fleisch	Frischkäsezubereitung leicht *13	Obst	1
		hl zwischen oben genannten Menüs und ka	ı
	Buttertoast *11a,13	Hackfleischsoße *7,11a,11c,13,15,16	Geflügelmortadella *2,4,8,16
pürierte/	Halbfettmargarine * ⁷	Kaisergemüse *11a,13	Frischkäsezubereitung Ananas *13
weiche leichte	Konfitüre	Püree *13	Halbfettmargarine *7
Kost	Mortadella *2,4,8	Quarkspeise *11b,11c,13	Milchprodukt *13
	Frischkäsezubereitung leicht *13		'
flüssige	Fruchtmus *2,7	Joghurt-Drink *13	Milchshake *13
Kost	Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13	Gemüsebrühe mit Nudeln *11a,12	Erbsensuppe *13
hochkalorisch		Joghurtspeise *13	Joghurt *13 Götterspeise *7
ourkaloristii	Weizenbrötchen *11a,11c	Rote Bete Salat *5	Pizzafleischkäse *2,4,8,13
Koim.	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c	Königsberger Klopse *4,11a,12	Kasseler *2,8
Keim-	Butter * ¹³ Konfitüre	Kapernsoße *13	Gouda * ^{7,13}
reduzierte		Püree * ¹³	Butter * ¹³ Silberzwiebeln * ^{2,5,24}
Kost	Truthahnleberwurst *2,8	Dessert * ^{11a,13}	
	Frischkäsezubereitung * ¹³ Joghurt * ¹³	Dessert ****	Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milcheiweiß (zugesetzt)
Die Chaigen enthalten felgende Allergene und Joder dereue hergestellte Erzeugniese		

Die Speisen enthalten folgende Allergene und /oder daraus hergestellte Erzeugnisse:			
*11 Gluten	b) Haselnüsse	*17 Senf	
a) Weizen, Dinkel	c) Walnüsse	*18 Sesam	
b) Roggen	d) Cashewkerne	*19 Lupine	
c) Gerste	e) Pekannüsse	*20 Erdnüsse	
d) Hafer	f) Paranüsse	*21 Krebstiere	
*12 Eier	g) Pistazien	*22 Weichtiere	
*13 Milch (einschließlich Laktose)	h) Macadamianüsse	*23 Fisch	
*14 Schalenfrüchte	*15 Soja	*24 geschwefelt	
a) Mandeln	*16 Sellerie		

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.

Donnerstag 23.05. 2024

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<u>. </u>	Weizenbrötchen *11a,11c	· ·	Putenbrust *2,4,8
	Bredenbecker Knacker * ^{11a,11b,11c,11d,18}	Bratwurst, grob *4 Soße * ^{11a,11c,13,15,16}	Kräuterquark * ¹³
Vollkost	Halbfettmargarine *7 Konfitüre	Erbsen-Möhrengemüse	Halbfettmargarine * ⁷
VOIIKOSI	Schmelzkäsezubereitung *13	Püree *13	Gurke
		Obst	Guike
	Leberwurst * ^{2,8} 1 Weizenbrötchen * ^{11a,11c}		Geflügelmortadella *2,4,8,16
Vollkost	Halbfettmargarine *7	Frikadelle * ^{11a,12}	Frischkäsezubereitung *13
speziell	Konfitüre	Erbsen-Möhrengemüse	Halbfettmargarine *7
für Kinder	Leberwurst *2,8	Püree * ¹³	Gurke
iui Kiliuei	Lebel wurst $\sim_{N_i-N_i}$	Obst	Guike
	Weizenbrötchen *11a,11c	Blattsalate Nordsee	Emmentaler *7,13
Vegetarisch	Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18	vegane Frühlingsrolle *11a,16,17	Kräuterquark * ¹³
Kost	Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre	Asia-Soße *11a,15,16	Halbfettmargarine *7
	Schmelzkäsezubereitung *13	Reis	Gurke
	Leerdamer *13	Obst	
	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18	Bauernsalat *9,13	Geflügelmortadella *2,4,8,16
	Halbfettmargarine * ⁷	Penne mit Gemüsejulienne *11a,16	Kräuterquark * ¹³
Vitalkost	Konfitüre, Portionsquark *13	Paprikasoße	Halbfettmargarine *7
	Schmelzkäsezubereitung *13	Obst	Gurke
	Milchprodukt *13 Obst		Joghurt-Buttermilchspeise *13
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Blattsalate Nordsee	Geflügelmortadella *2,4,8,16
leichte	Halbfettmargarine * ⁷	Schweinegulasch *11a,11c,15,16,17	Emmentaler * ^{7,13}
Vollkost	Konfitüre	Spiralnudeln *11a	Halbfettmargarine *7
	Schmelzkäsezubereitung * ¹³	Obst	Tomate
	Leberwurst *2,8		
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Blattsalate Nordsee	Geflügelmortadella *2,4,8,16
Vollkost	Halbfettmargarine * ⁷	Penne mit Gemüsejulienne *11a,16	Emmentaler * ^{7,13}
ohne	Konfitüre	Käsesoße * ^{7,13}	Halbfettmargarine *7
Schweine-	Schmelzkäsezubereitung *13	Obst	Tomate
fleisch	Leerdamer *13		
	Sie haben die Auswah	hl zwischen oben genannten Menüs und ka	alten Mahlzeiten.
	Buttertoast *11a,13	Nudelsuppe mit Ei *11a,12,16	Geflügelmortadella *2,4,8,16
	Halbfettmargarine * ⁷	Dessert *13	Kräuterquark *13
weiche leichte	Konfitüre		Halbfettmargarine *7
Kost	Schmelzkäsezubereitung *13		Milchprodukt *13
	Leberwurst *2,8 £		·
	Fruchtmus *2,7	Joghurt-Drink *13	Milchshake *13
	Milchsuppe *12,13	Pastinaken-Steckrübensuppe *13	Möhren-Kräutersuppe *11a,13,16
hochkalorisch	Joghurt *13	Dessert *13	Joghurt *13 Götterspeise *7
	Weizenbrötchen *11a,11c	Selleriesalat	Geflügelmortadella *2,4,8,16
	Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18	vegane Frühlingsrolle *11a,16,17	Putenbrust *2,4,8
	Butter * ¹³ Konfitüre	Asia-Soße * ^{11a,15,16}	Frischkäsezubereitung *13
Kost	Babybel *13 Portionsquark *13	Reis	Butter * ¹³
	Joghurt * ¹³	Pflaumenkompott	Kompott * ^{2,7}

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat	
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt	
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteiweiß (zugesetzt)	
Die Speisen enthalten folgende Allergene und /oder daraus hergestellte Erzeugnisse:			

Die Speisen entnalten lolgende Allergene und /oder daraus nergesteilte Erzeugnisse:			
*11 Gluten	b) Haselnüsse	*17 Senf	
a) Weizen, Dinkel	c) Walnüsse	*18 Sesam	
b) Roggen	d) Cashewkerne	*19 Lupine	
c) Gerste	e) Pekannüsse	*20 Erdnüsse	
d) Hafer	f) Paranüsse	*21 Krebstiere	
*12 Eier	g) Pistazien	*22 Weichtiere	
*13 Milchprodukt (einschließlich Laktose)	h) Macadamianüsse	*23 Fisch	
*14 Schalenfrüchte	*15 Soja	*24 geschwefelt	
a) Mandeln	*16 Sellerie		

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.

Freitag 24.05. 2024 Frühstück Mittagessen 3. **Abendessen** Weizenbrötchen *11a,11c Krustenbraten *1,2 Griechischer Zucchinisalat Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Bauernbrötchen *11a,11b,11c Geflügel- Champignonfleisch *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Halbfettmargarine *7 Vollkost Kartoffeln Gewürzgurke *1,5,17 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Obst Portionsquark *13 1 Weizenbrötchen *11a,11c Kalbsleberwurst *2,8 Griechischer Zucchinisalat Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 vegane Bolognese *15,16 Vollkost Spiralnudeln *11a Konfitüre Halbfettmargarine *7 speziell Gewürzgurke *1,5,17 Streichkäse *13 für Kinder Obst Weizenbrötchen *11a,11c Maasdamer *7,13 Griechischer Zucchinisalat Bauernbrötchen *11a,11b,11c Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Milchreis *13 Vegetarische Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kost mit Zimt und Zucker Halbfettmargarine *7 veganer Aufschnitt mit Schnittlauch *2,7 Gewürzgurke *1,5,17 Portionsquark *13 Bauernbrötchen *11a,11b,11c Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 Truthahnleberwurst *2,8 Halbfettmargarine *7 Konfitüre auf Blattspinat *11a,13 Emmentaler leicht *7,13 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Vitalkost Kartoffeln Gewürzgurke *1,5,17 Portionsquark *13 Obst Buttermilch *13 Obst Joghurt *13 2 Weizenbrötchen *11a,11c Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 Kalbsleberwurst *2,8 auf Blattspinat *11a,13 Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 leichte Konfitüre Kartoffeln Halbfettmargarine *7 Vollkost Gewürzgurke *1,5,17 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Obst Portionsquark *13 2 Weizenbrötchen *11a,11c Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 Maasdamer *7,13 leichte auf Blattspinat *11a,13 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Vollkost Kartoffeln Halbfettmargarine *7 Konfitüre ohne Gewürzgurke *1,5,17 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Schweine-Obst Portionsquark *13 fleisch Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. Buttertoast *11a,13 Seelachs, gedünstet *23 Kalbsleberwurst *2,8 Spinat *11a,13 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 püriete/ Holländische Soße *13 Halbfettmargarine *7 weiche leichte Konfitüre Püree *13 Milchprodukt *13 veganer Brotaufstrich Kost Portionsquark *13 Rote Grütze *7,13 Fruchtmus *2,7 Joghurt-Drink *13 Milchshake *13 flüssige Grießmilchsuppe *11a,12,13 Kürbispüreesuppe *11a,13,16 Tomatensuppe *13 Kost Rote Grütze *7,13 Buttermilch *13 Joghurt *13 Götterspeise *7 hochkalorisch Weizenbrötchen *11a,11c Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 Krustenbraten *1,2 Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Bauernbrötchen *11a,11b,11c auf Blattspinat *11a,13 Keim-Maasdamer *7,13 Butter *13 Konfitüre, Streichkäse *13 Kartoffeln reduzierte Kompott *2,7 Butter *13 Honiggurken *2,7,17 veganer Brotaufstrich Kost Joghurt *13 Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

Die Chaisen anthelten felwande Alleggene und Jodes derses hergestellte Ermeugnisse.		
	*7 mit Farbstoff	*10 Milcheiweiß (zugesetzt)
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat

Die Speisen enthalten folgende Allergene und /oder daraus hergestellte Erzeugnisse:		
*11 Gluten	b) Haselnüsse	*17 Senf
a) Weizen, Dinkel	c) Walnüsse	*18 Sesam
b) Roggen	d) Cashewkerne	*19 Lupine
c) Gerste	e) Pekannüsse	*20 Erdnüsse
d) Hafer	f) Paranüsse	*21 Krebstiere
*12 Eier	g) Pistazien	*22 Weichtiere
*13 Milch (einschließlich Laktose)	h) Macadamianüsse	*23 Fisch
*14 Schalenfrüchte	*15 Soja	*24 geschwefelt
a) Mandeln	*16 Sellerie	

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.

20.05. - 26.05. 2024

Samstag 25.05. 2024

			Samstay 25.05. 2024
3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Erbseneintopf *16,17	Falafel Bällchen + Dip *13
	Halbfettmargarine * ⁷	vegetarisch	Leerdamer * ¹³
	Konfitüre	Obst	Halbfettmargarine * ⁷
	Brie * ¹³	Obst	Tomate
			Tomate
	Schmelzkäsezubereitung leicht * ¹³ 1 Weizenbrötchen * ^{11a,11c}	lo "	7.13
		Gemüseeintopf *16	Butterkäse * ^{7,13}
	Halbfettmargarine * ⁷	vegetarisch	Frischkäsezubereitung leicht *13
	Konfitüre	Obst	Halbfettmargarine * ⁷
für Kinder	Frischkäsezubereitung *13		Tomate
	Weizenbrötchen *11a,11c	Erbseneintopf *16,17	Falafel Bällchen + Dip*13
Vegetarische	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18	vegetarisch	Leerdamer * ¹³
Kost	Halbfettmargarine * ⁷ Konfitüre	Obst	Halbfettmargarine *7
	Brie *13		Tomate
	Schmelzkäsezubereitung leicht *13		
	Mehrkornbrötchen * ^{11a,11b,11c,11d,18}	Gemüseeintopf *16	Elbländer leicht *7,13
	Halbfettmargarine *7 Konfitüre	vegetarisch	Frischkäsezubereitung leicht *13
	Frischkäsezubereitung * ¹³	Obst	Halbfettmargarine *7
vitalkost	Schmelzkäsezubereitung leicht * ¹³	Onst	Tomate
	Joghurt *13 Obst	10 "	Joghurt-Buttermilchspeise *13
	2 Weizenbrötchen * ^{11a,11c}	Gemüseeintopf * ¹⁶	Leerdamer *13
leichte	Halbfettmargarine * ⁷	vegetarisch	Frischkäsezubereitung leicht *13
Vollkost	Konfitüre	Obst	Halbfettmargarine * ⁷
	Frischkäsezubereitung *13		Tomate
	Schmelzkäsezubereitung leicht *13		
leichte	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Gemüseeintopf *16	Leerdamer *13
	Halbfettmargarine * ⁷	vegetarisch	Frischkäsezubereitung leicht *13
	Konfitüre	Obst	Halbfettmargarine *7
	Frischkäsezubereitung * ¹³	055.	Tomate
fleisch	Schmelzkäsezubereitung leicht * ¹³		Tomate
Heisen	A		
		zwischen oben genannten Menüs und kalt	en Mahlzeiten.
	Buttertoast *11a,13	Gemüseeintopf *13	Butterkäse * ^{7,13}
pürierte/	Halbfettmargarine *7	vegetarisch	Frischkäsezubereitung leicht *13
veiche leichte	Konfitüre	Dessert * ^{11a,13}	Halbfettmargarine *7
Kost	Portionsquark * ¹³		Milchprodukt *13
11001	Schmelzkäsezubereitung leicht * ¹³		l l l l l l l l l l l l l l l l l l l
flüssige	Fruchtmus *2,7	Joghurt-Drink * ¹³	Milchshake *13
	Milchsuppe * ^{7,12,13}	Grießsuppe, vegetarisch * ^{11a}	Spinatsuppe *11a,13,16
		Milchreis *12,13	Joghurt * ¹³ Götterspeise * ⁷
ochkalorisch	Weizenbrötchen * ^{11a,11c}	Erbseneintopf * ^{16,17}	Leerdamer *13
	Weizenbrotchen ************************************		
		vegetarisch	Frischkäsezubereitung leicht *13
	Butter * ¹³ Konfitüre	Dessert *13	Sahneecke *13
Kost	Frischkäsezubereitung * ¹³ Portionsquark ^{*13}		Butter * ¹³
	Joghurt * ¹³		Kompott *2,7
u Ihrer Informa	tion kennzeichnen wir die Komponenten, die	Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Z	usatzstoffe:
mit Konservierungss	toff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
mit Antioxidationsmit	tel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
		*7 mit Farbstoff	*10 Milcheiweiß (zugesetzt)
	halten folgende Allergene und /oder daraus h	ergestellte Erzeugnisse:	
1 Gluten		b) Haselnüsse	*17 Senf
a) Weizen, Dinkel		c) Walnüsse	*18 Sesam
b) Roggen		d) Cashewkerne	*19 Lupine
c) Gerste		e) Pekannüsse	*20 Erdnüsse
d) Hafer		f) Paranüsse	*21 Krebstiere
12 Eier			I

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.

g) Pistazien

*15 Soja

*16 Sellerie

h) Macadamianüsse

*22 Weichtiere

*24 geschwefelt

*23 Fisch

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

*12 Eier

*14 Schalenfrüchte

*13 Milch (einschließlich Laktose)

	Sonntag	26.05.	2024
--	---------	--------	------

•	F-21 -42 -1	B#*44	301111tag 20.03. 2024
3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	paniertes Hähnchenschnitzel *11a	Geflügeljagdwurst * 2,4,8,16,17
	Halbfettmargarine * ⁷	Soße * ^{11a,12}	Frischkäsezubereitung leicht *13
Vollkost	Honig	Möhren-Blumenkohlgemüse	Halbfettmargarine * ⁷
	Bauernsalami * ^{2,7,8}	Kartoffeln	Gewürzgurke *1,5,17
	Schmelzkäsezubereitung Kräuter * ¹³	Milchreis *12,13	
	1 Weizenbrötchen *11a,11c	paniertes Hähnchenschnitzel *11a	Putenfleischkäse *2,4,8,13
Vollkost	Halbfettmargarine * ⁷	Soße * ^{11a,12}	Frischkäsezubereitung leicht *13
speziell	Honig	Möhren-Blumenkohl	Halbfettmargarine *7
für Kinder	Bauernsalami * ^{2,7,8}	Kartoffeln	Gewürzgurke *1,5,17
		Milchreis *12,13	
	Bauernbrötchen * ^{11a,11b,11c}	Kartoffel-Frischkäsetaschen *2,13	Bavaria blu *13
Vegetarische	Weizenbrötchen *11a,11c	mit Rahmgemüse *13	Emmentaler *7,13
Kost	Halbfettmargarine * ⁷ Honig	Milchreis *12,13	Halbfettmargarine *7
	Leerdamer *13		Gewürzgurke *1,5,17
	Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13		
	Bauernbrötchen *11a,11b,11c	Schweinerückenbraten	Geflügeljagdwurst * 2,4,8,16,17
	Halbfettmargarine * ⁷ Honig	Soße *11a,11c,13,15,16	rote Bete Aufstrich *2,5,13
Vitalkost	veganer Aufschnitt * ^{2,7}	Möhren-Blumenkohlgemüse	Halbfettmargarine * ⁷
	Schmelzkäsezubereitung Kräuter * ¹³	Kartoffeln	Gewürzgurke * ^{1,5,17}
	Buttermilch *13 Obst	Obst	Joghurt * ¹³
	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Schweinerückenbraten	Putenfleischkäse *2,4,8,13
leichte	Halbfettmargarine * ⁷	Soße *11a,11c,13,15,16	Emmentaler * ^{7,13}
Vollkost	Honig	Möhren-Blumenkohlgemüse	Halbfettmargarine * ⁷
701111001	Frischkäsezubereitung * ¹³	Kartoffeln	Gewürzgurke *1,5,17
	Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Milchreis *12,13	Comunzgumo
leichte	2 Weizenbrötchen *11a,11c	Hähnchenbrust *17	Putenfleischkäse *2,4,8,13
Vollkost	Halbfettmargarine * ⁷	Soße * ^{11a,12}	Emmentaler * ^{7,13}
ohne	Honig	Möhren-Blumenkohlgemüse	Halbfettmargarine * ⁷
Schweine-	Frischkäsezubereitung * ¹³	Kartoffeln	Gewürzgurke *1,5,17
fleisch	Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Milchreis *12,13	Cowarzganio
Heisen	A	•	<u> </u>
Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlze			
	Butterstuten *11a,12,13	Schweinebraten *11a,11c,13,15,16	Putenfleischkäse *2,4,8,13
pütierte/	Halbfettmargarine *7	Blumenkohlgemüse *11a,13	Frischkäsezubereitung leicht *13
weiche leichte		Püree *13	Halbfettmargarine *7
Kost	veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Milchreis *12,13	Milchprodukt *13
	Frischkäsezubereitung leicht *13		
flüssige	Fruchtmus *2,7	Joghurt-Drink *13	Milchshake *13
	Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13	Champignonsuppe *13	Blumenkohlpüreesuppe *13
hochkalorisch	Buttermilch *13	Dessert * ¹³	Joghurt *13 Götterspeise *7
	Bauernbrötchen * ^{11a,11b,11c}	paniertes Hähnchenschnitzel *11a	Geflügeljagdwurst * ^{2,4,8,16,17}
Keim-	Weizenbrötchen *11a,11c	Soße * ^{11a,12}	Putenfleischkäse *2,4,8,13
	Butter * ¹³ Honig	Möhren-Blumenkohlgemüse	Emmentaler * ^{7,13}
	veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Kartoffeln	Butter * ¹³ Cornichons * ^{5,17}
11031	Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Milchstrudel * ^{7,13}	Kompott * ^{2,7}

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

	*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
	*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
		*7 mit Farbstoff	*10 Milcheiweiß (zugesetzt)
Die Speisen enthalten folgende Allergene und /oder daraus hergestellte Erzeugnisse:			

Die Speisen enthalten folgende Allergene und /oder daraus hergestellte Erzeugnisse:		
*11 Gluten	b) Haselnüsse	*17 Senf
a) Weizen, Dinkel	c) Walnüsse	*18 Sesam
b) Roggen	d) Cashewkerne	*19 Lupine
c) Gerste	e) Pekannüsse	*20 Erdnüsse
d) Hafer	f) Paranüsse	*21 Krebstiere
*12 Eier	g) Pistazien	*22 Weichtiere
*13 Milch (einschließlich Laktose)	h) Macadamianüsse	*23 Fisch
*14 Schalenfrüchte	*15 Soja	*24 geschwefelt
a) Mandeln	*16 Sellerie	

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.