



**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](mailto:Kuechenbuero@mh-hannover.de)

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

E-Mail: [Diaetbuero@mh-hannover.de](mailto:Diaetbuero@mh-hannover.de)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr MHH-Küchenteam

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	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 *2,8,14g Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13	Kasselerlachsbraten *8 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Möhrengemüse Kartoffeln Dessert *7,13	Hinterkochen *2,4,8 Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vegetarische Kost</b>	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 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vitalkost</b>	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	Hinterkochen *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	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	Hinterkochen *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	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 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Rührei *10,12 Möhrengemüse *11,13 Püree *13 Dessert *7,13	Hinterkochen *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtjus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Spargelsuppe *13 Quarkspeise *13	Milchshake *13 Broccolipüreesuppe *11a,13 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	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	Hinterkochen *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:

*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteweiß (zugesezt)




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

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Schweinerückensteak  Pfefferrahmsoße *11a,11c,13,15,16 Bohnen Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Schweinerückensteak  Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Broccoliröschen Püree *13 Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vegetarische Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Weißkrautsalat gebackener Camembert *11a,13 Preiselbeeren Bauernbrötchen *11a,11b,11c Obst	Leerdamer leicht *13 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vitalkost</b>	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Schweinerückensteak  Pfefferrahmsoße *11a,11c,13,15,16 Bohnen Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Leerdamer leicht *13 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt-Buttermilchspeise *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Eisbergsalat mit Dillrahm *13 Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Reis Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Eisbergsalat mit Dillrahm *13 Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Reis Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13	Milchreis *13 mit Zimt und Zucker Götterspeise *7	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmos *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Blumenkohlsuppe *13 Dessert *7,13	Milchshake *13 Tomaten-Maisuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Bonbel *7,13 Joghurt *13	Schweinerückensteak  Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Bohnen Kartoffeln Dessert *7,13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Geflügelsalami *2,7,8 Frischkäsezubereitung Ananas *13 Butter *13 Senfgurken *2,5,17 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 (zugemischt)















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

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California Seelachsfilet im Backteig *11a,23 Speck-Kartoffelsalat *2,4,5,8,11a,17  Obst	Pizzafleischkäse *2,4,8,13  Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 	Blattsalate California Seelachsfilet im Backteig *11a,23 Käsesoße *7,13 Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vegetarische Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Frischkäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California Blumenkohl Polnische Soße *11a,12 Püree *13 Obst	Gouda *7,13 Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vitalkost</b>	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Rote Bete Salat *5 Königsberger Klopse *4,11a,12  Kapernsoße *13 Kartoffeln Obst	Kasseler *2,8  Hüttenkäse *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California vegetarisches Geschnetzeltes in Currysoße *13,17 Wildreismischung Obst	Kasseler *2,8  Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweinefleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Frischkäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California vegetarisches Geschnetzeltes in Currysoße *13,17 Wildreismischung Obst	Gouda *7,13 Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↓</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13	Hackfleischsoße *7,11a,11c,13,15,16  Kaisergemüse *11a,13 Püree *13 Quarkspeise *11b,11c,13	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Gemüsebrühe mit Nudeln *11a,12 Joghurtspeise *13	Milchshake *13 Erbsensuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim-reduzierte Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Rote Bete Salat *5 Königsberger Klopse *4,11a,12  Kapernsoße *13 Püree *13 Dessert *11a,13	Pizzafleischkäse *2,4,8,13  Kasseler *2,8  Gouda *7,13 Butter *13 Silberzwiebeln *2,5,24 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 (zugesezt)








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

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Bratwurst, grob *4  Soße *11a,11c,13,15,16 Erbsen-Möhrengemüse Püree *13 Obst	Putenbrust *2,4,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Leberwurst *2,8 	Frikadelle *11a,12  Soße *11a,11c,13,15,16 Erbsen-Möhrengemüse Püree *13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vegetarisch Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Blattsalate Nordsee vegane Frühlingssrolle *11a,16,17 Asia-Soße *11a,15,16 Reis Obst	Emmentaler *7,13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vitalkost</b>	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung *13 Milchprodukt *13 Obst	Bauernsalat *9,13 Penne mit Gemüsejulienne *11a,16 Paprikasoße Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt-Buttermilchspeise *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Blattsalate Nordsee Schweinegulasch *11a,11c,15,16,17  Spiralnudeln *11a Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Blattsalate Nordsee Penne mit Gemüsejulienne *11a,16 Käsesoße *7,13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b>			
<b>püriert/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Nudelsuppe mit Ei *11a,12,16 Dessert *13	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Pastinaken-Steckrübensuppe *13 Dessert *13	Milchshake *13 Möhren-Kräutersuppe *11a,13,16 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Babybel *13 Portionsquark *13 Joghurt *13	Selleriesalat vegane Frühlingssrolle *11a,16,17 Asia-Soße *11a,15,16 Reis Pflaumenkompott	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Putenbrust *2,4,8 Frischkäsezubereitung *13 Butter *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 geschwärtzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteiweiß (zugesezt)





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

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Griechischer Zucchini Salat Geflügel- Champignonfleisch *11a,13 Kartoffeln Obst	Krustenbraten *1,2  Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Streichkäse *13	Griechischer Zucchini Salat vegane Bolognese *15,16 Spiralnudeln *11a Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vegetarische Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre vegane Aufschnitt mit Schnittlauch *2,7 Portionsquark *13	Griechischer Zucchini Salat Milchreis *13 mit Zimt und Zucker Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vitalkost</b>	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Buttermilch *13 Obst	Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 auf Blattspinat *11a,13 Kartoffeln Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Emmentaler leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 auf Blattspinat *11a,13 Kartoffeln Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>leichte Vollkost ohne Schweinefleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 auf Blattspinat *11a,13 Kartoffeln Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre vegane Brotaufstrich Portionsquark *13	Seelachs, gedünstet *23 Spinat *11a,13 Holländische Soße *13 Püree *13 Rote Grütze *7,13	Kalbsleberwurst *2,8 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Grießmilchsuppe *11a,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Tomatensuppe *13 Rote Grütze *7,13	Milchshake *13 Kürbispüreesuppe *11a,13,16 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim-reduzierte Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Butter *13 Konfitüre, Streichkäse *13 vegane Brotaufstrich Joghurt *13	Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 auf Blattspinat *11a,13 Kartoffeln Kompott *2,7	Krustenbraten *1,2  Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Maasdamer *7,13 Butter *13 Honig Gurken *2,7,17 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 (zugesezt)

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

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Erbseintopf *16,17 vegetarisch Obst	Falafel Bällchen + Dip *13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Gemüseintopf *16 vegetarisch Obst	Butterkäse *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vegetarische Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Erbseintopf *16,17 vegetarisch Obst	Falafel Bällchen + Dip *13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vitalkost</b>	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Gemüseintopf *16 vegetarisch Obst	Elbländer leicht *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt-Buttermilchspeise *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *16 vegetarisch Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *16 vegetarisch Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *13 vegetarisch Dessert *11a,13	Butterkäse *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *7,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Grießsuppe, vegetarisch *11a Milchreis *12,13	Milchshake *13 Spinatsuppe *11a,13,16 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Portionsquark *13 Joghurt *13	Erbseintopf *16,17 vegetarisch Dessert *13	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Sahnecke *13 Butter *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:

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

3.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauensalami *2,7,8  Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Soße *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchreis *12,13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauensalami *2,7,8 	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Soße *11a,12 Möhren-Blumenkohl Kartoffeln Milchreis *12,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vegetarische Kost</b>	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Leerdamer *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Kartoffel-Frischkäsetaschen *2,13 mit Rahmgemüse *13 Milchreis *12,13	Bavaria blu *13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vitalkost</b>	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig veganer Aufschnitt *2,7 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Schweinerückenbraten  Soße *11a,11c,13,15,16 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Obst	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 rote Bete Aufstrich *2,5,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Schweinerückenbraten  Soße *11a,11c,13,15,16 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchreis *12,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Hähnchenbrust *17 Soße *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchreis *12,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↓			
<b>pütierte/ weiche leichte Kost</b>	Butterstuten *11a,12,13 Halbfettmargarine *7 Honig veganer Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung leicht *13	Schweinebraten *11a,11c,13,15,16  Blumenkohlgemüse *11a,13 Püree *13 Milchreis *12,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Champignonsuppe *13 Dessert *13	Milchshake *13 Blumenkohlpüreesuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig veganer Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Soße *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Butter *13 Cornichons *5,17 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 (zugewetzt)

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

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.