



**Medizinische Hochschule
Hannover**

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 15.07.– 21.07. 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

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Blattsalate Nordsee mit Joghurdressing *13 Chop Suey mit Truthahnfleisch *11a,15,16 Reis Obst	Mortadella Bologna *2,8,14g  Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13	Blattsalate Nordsee mit Joghurdressing *13 Gemüsemaultaschen *11a,12,13,16 Gemüse in Creme *13 Obst	Hinterkochschinken *2,4,8  Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Halbfettmargarine *7 Konfitüre Bonbel *7,13 Portionsquark *13	Blattsalate Nordsee mit Joghurdressing *13 Paprika-Zwiebelsoße mit Hirtenkäse *11a,13,Z Spiralnudeln *11a Obst	Edamer *7,13 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *13 Portionsquark *13 Milchprodukt *13 Obst	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße * 2,13 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Hinterkochschinken *2,4,8  Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	gekochtes Rindfleisch Kräutersoße *13 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Hinterkochschinken *2,4,8  Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	gekochtes Rindfleisch Kräutersoße *13 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Edamer *7,13 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑</p>			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Gemüseeeintopf mit Geflügelpüree *13 Quarkspeise *13	Hinterkochschinken *2,4,8  Friskäsezubereitung leicht*13 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	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße * 2,13 Karottengemüse Kartoffeln Grießpudding *7,11a,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:

*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteiweiß (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 *18 Sesam *19 Lupine *20 Erdnüsse *21 Krebstiere *22 Weichtiere *23 Fisch *24 geschwefelt
*12 Eier		
*13 Milchprodukt (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.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Hähnchenkeule Champignonsoße *7,11a,12,13,17 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Hähnchenkeule Soße *7,11a,12,17 Erbsen-Blumenkohlgemüse Reis Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Blattsalate California Blumenkohlkäsestern *11a,12,13,16 Käsesoße *7,13 Kartoffeln Obst	Leerdamer leicht *13 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Blattsalate California Hähnchenkeule Champignonsoße *7,11a,12,13,17 Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Leerdamer leicht *13 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Rote Bete Salat *5 Königsberger Klopse *4,11a,12  Kapernsoße *13 Kartoffeln Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Blattsalate California Hähnchenkeule Champignonsoße *7,11a,12,13,17 Kartoffeln Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑</p>			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13	gekochtes Rindfleisch *7,11a,11c,13,15,16 Wachsbohnen *11a,13 Püree *13 Schokopudding *7,13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Blumenkohlsuppe *13 Schokopudding *7,13	Milchshake *13 Tomaten-Maissuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
Keim- reduzierte Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Bonbel *7,13 Joghurt *13	Rote Bete Salat *5 Königsberger Klopse *4,11a,12  Kapernsoße *13 Kartoffeln Schokopudding *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 (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.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Bratwurst *4 Sauerkraut *2,4,8 Püree *13 Obst	Pizzafleischkäse *2,4,8,13 Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8	Bratwurst *4 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Kaisergemüse, Püree *13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Salat-Mix *2,7,17 Gemüselasagne *11a,12,13,16 Käsesoße 7,13 Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Blattsalate Nordsee Hackfleischsoße mit Tomaten und Zucchini *11a,11c,15,16 Vollkornnudeln *11a Obst	Kasseler *8 Hüttenkäse *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Salat-Mix *2,7,17 Käsesoße mit Broccoli *7,13 Vollkornnudeln *11a Obst	Kasseler *2,8 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Salat-Mix *2,7,17 Käsesoße mit Broccoli *7,13 Vollkornnudeln *11a Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↓			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Hackfleischsoße *7,11a,11c,13,15,16 Zucchinistreifen in Creme *11a,13 Püree *13 Joghurtspeise *13	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	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
Keim- reduzierte Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Friskäsezubereitung *13 Joghurt *13	Möhrensalat *5 Hackfleischsoße mit Tomaten und Zucchini *11a,11c,15,16 Vollkornnudeln *11a Fruchtpüree	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	*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.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Weißkrautsalat bunt Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Tomatensoße Reis Obst	Putenbrust *2,4,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Leberwurst *2,8 	Gurkensalat Hähnchenbrust "Piccata" *11a,13 Tomatensoße Penne *11a Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Gurkensalat Indisches Linsen-Möhren-Curry *14a,17 Reis Obst	Emmentaler *7,13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung *13 Milchprodukt *13 Obst	Gurkensalat Indisches Linsen-Möhren-Curry *14a,17 Reis Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Seelachs *23 Dillrahmsoße *13 Gemüsemischung Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Seelachs *23 Dillrahmsoße *13 Gemüsemischung Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↓			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Schweinebraten *11a,11c,13,15,16  Kohlrabigemüse *11a,13 Püree *13 Dessert *13	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	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
Keim- reduzierte Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Babybel *13 Portionsquark *13 Joghurt *13	Blumenkohlsalat Hähnchenbrust "Piccata" *11a,13 Tomatensoße Penne *11a Milchreis *12,13	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 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteiweiß (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 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.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Tomaten-Eisbergsalat Hokifilet, paniert *11a,23 Schwäbischer Kartoffelsalat *5,17 Obst	Krustenbraten *1,2  Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Streichkäse *13	Erbseintopf vegetarisch *16,17 Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre veganer Aufschnitt mit Schnittlauch *2,7 Portionsquark *13	Paprika-Tomaten-Maissalat Apfelpfannkuchen *11a,12,13 mit Vanillinsoße *13 Obst	Maasdamer *7,13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Buttermilch *13 Obst	Tomaten-Eisbergsalat Matjes nach "Hausfrauen Art" *2,5,11a,12,13,16,17,23 Kartoffeln Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Emmentaler leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Schweinerückensteak  Soße *11a,11c,13,15,16 Blumenkohl Kartoffeln Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Tomaten-Eisbergsalat Apfelpfannkuchen *11a,12,13 mit Vanillinsoße *13 Obst	Maasdamer *7,13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑</p>			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre veganer Brotaufstrich Portionsquark *13	Seelachsfilet *23 Kräutersoße *13 Möhren *11a,13 Püree *13 Rote Grütze *7,13	Kalbsleberwurst *2,8 Friskäsezubereitung *13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	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
Keim-reduzierte Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Butter *13 Konfitüre, Streichkäse *13 veganer Brotaufstrich Joghurt *13	Schweinerückensteak  Soße *11a,11c,13,15,16 Blumenkohl Kartoffeln Dessert *7,13	Krustenbraten *1,2  Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Maasdamer *7,13 Butter *13 Honiggurken *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.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäseubereitung leicht *13	Minestrone mit Reis vegetarisch *16 Obst	Falafel Bällchen + Dip *1,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäseubereitung *13	Maultaschen *2,7,11a,12,13,16 auf Blattspinat *13 Obst	Butterkäse *7,13 Frischkäseubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäseubereitung leicht *13	Maultaschen *2,7,11a,12,13,16 auf Blattspinat *13 Obst	Falafel Bällchen + Dip *1,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäseubereitung *13 Schmelzkäseubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	bunter Bohneneintopf *16,17 Obst	Eibländer leicht *7,13 Frischkäseubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäseubereitung *13 Schmelzkäseubereitung leicht *13	bunter Bohneneintopf *16,17 Obst	Leerdamer *13 Frischkäseubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäseubereitung *13 Schmelzkäseubereitung leicht *13	bunter Bohneneintopf *16,17 Obst	Leerdamer *13 Frischkäseubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↓</p>			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Schmelzkäseubereitung leicht *13	Gemüseintopf *16 vegetarisch Milchreis *12,13	Butterkäse *7,13 Frischkäseubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	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
Keim- reduzierte Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäseubereitung *13 Portionsquark *13 Joghurt *13	Maultaschen *2,7,11a,12,13,16 auf Blattspinat *13 Buttermilchdessert *13	Leerdamer *13 Frischkäseubereitung leicht *13 Sahnecke *13 Butter *13 Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir:

*1 mit Konservierungsstoff

*2 mit Antioxidationsmittel

Die Speisen enthalten folgende:

- *11 Gluten
 - a) Weizen, Dinkel
 - b) Roggen
 - c) Gerste
 - d) Hafer

*12 Eier

*13 Milch (einschließlich Laktose)

*14 Schalenfrüchte

- a) Mandeln



Satzstoffe:

*3 mit Nitritpökelsalz / Nitrat

geschwärzt

Milcheiweiß (zugewetzt)

anf

am

re

sse

rostiere

*22 Weichtiere

*23 Fisch

*24 geschwefelt

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Kasselerbraten *8 Rahmsoße *11a,11c,13,16 Prinzessbohnen Kartoffeln Schokopudding *11a,13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8	Kasselerbraten *8 Rahmsoße *11a,11c,13,16 Möhren-Mais-Gemüse Kartoffeln Schokopudding *11a,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vegetarische Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Leerdamer *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Sellerieschnitzel *11a,16 Bechamelsoße *13 Prinzessbohnen Kartoffeln Schokopudding *7,13	Bavaria blu *13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig veganer Aufschitt *2,7 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Truthahngulasch *11a,12 Prinzessbohnen Reis Obst	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 rote Bete Aufstrich *2,5,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Truthahngulasch *11a,12 Prinzessbohnen Reis Schokopudding *11a,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Truthahngulasch *11a,12 Prinzessbohnen Reis Schokopudding *7,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↓			
pürierte/ weiche leichte Kost	Butterstuten *11a,12,13 Halbfettmargarine *7 Honig veganer Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung leicht *13	Kasseler *2,8,11a,11c,13,15,16 Blumenkohlgemüse *11a,13 Püree *13 Schokopudding *11a,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Schmelzkäsezubereitung leicht *1,13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Champignonsuppe *13 Schokopudding *13	Milchshake *13 Blumenkohlpüreesuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
Keim- reduzierte Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig veganer Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Truthahngulasch *11a,12 Prinzessbohnen Reis 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 (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.