



**Medizinische Hochschule
Hannover**

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 22.07. – 28.07. 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

2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Kohlroulade *11a Specksoße *2,4,8,11a,11c,13,15,16 Kartoffeln 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	Linseneintopf *16,17 mit Wiener Würstchen *2,4,8 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	Blattsalat California Pizza, vegetarisch *11a,13,15 Obst	Edamer *7,13 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Milchprodukt *13 Obst	Hackbällchen *4,11a,12 Champignonsoße *7,11a,11c,15,16,17 Karottengemüse Püree *13 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	Blattsalate Nordsee Hühnerfrikassee mit Spargel *11a,13 Risi-Bisi Obst	Hinterkochschinken *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Blattsalate Nordsee Hühnerfrikassee mit Spargel *11a,13 Risi-Bisi 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	Hackfleischsoße *7,11a,11c,13,15,16 Wachsbohnen *11a,13 Püree *13 Pudding *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	Möhrensalat *5 Hühnerfrikassee mit Spargel *11a,13 Risi-Bisi Grießtraum *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 (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.

2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Eisbergsalat Schweinegulasch  mit Pilzen *11a,11c,13,15,16 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	Eisbergsalat veganes Tomaten-Pilzragout *11a,11c,15,16 Nudeln *11a 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	Rührei *12 Rahmspinat *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	Eisbergsalat veganes Tomaten-Pilzragout *11a,11c,15,16 Nudeln *11a 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	Bratwurst *4  Rahmsouße *11a,11c,13,15,16 Bohngemüse Püree *13 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	Eisbergsalat veganes Tomaten-Pilzragout *11a,11c,15,16 Nudeln *11a 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	Rührei *12 Rahmspinat *13 Püree *13 Quarkspeise *13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmsus *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Blumenkohlsuppe *13 Dessert *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, Bonbel *7,13 Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Bratwurst *4  Rahmsouße *11a,11c,13,15,16 Bohngemüse Püree *13 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 Natrippökelsalz / 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
*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.

2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Friskäsezubereitung leicht *13	Möhren-Apfelrohkost Spinatsoße *13 Penne *11a 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 	Blattsalate California  Hackfleischsoße "Bolognese Art" Penne *11a 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	bunter Gemüseeintopf mit Eierstich *12,16 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	Broccolisalat mit Mandeln *13,14a Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersoße *13,17 Kartoffeln 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	Möhren-Apfelrohkost Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersoße *13,17 Kartoffeln 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	Möhren-Apfelrohkost Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersoße *13,17 Kartoffeln Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung Ananas *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 Mortadella *2,4,8  Friskäsezubereitung leicht *13	Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersoße *13,17 Kaisergemüse *11a,13 Püree *13 Götterspeise *7	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	Selleriesalat Hackfleischsoße "Bolognese Art"  Penne *11a Kompott	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 (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.

2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	frisches Truthahnsteak *17 Soße *11a,12 Broccoliroschen Kartoffeln Obst	Putenbrust *2,4,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Leberwurst *2,8 	Tomaten-Kopfsalat Kartoffel- Möhren-Broccoli-Auflauf *7,13 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	Tomaten-Kopfsalat Kartoffel- Möhren-Broccoli-Auflauf *7,13 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	Fleischkäse, grob *8,11a  Bayrischkraut *11a,11c,15,16 Püree *13 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 	Fleischkäse, grob *8,11a  Soße *11a,11c,13,15,16 Broccoliroschen Püree *13 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	frisches Truthahnsteak *17 Soße *11a,12 Broccoliroschen Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 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 Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Schweinebraten *11a,11c,13,15,16  Broccoli *11a,13 Püree *13 Milchreis *12,13	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 *7,13	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	frisches Truthahnsteak *17 Soße *11a,12 Broccoliroschen Kartoffeln 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.

2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Mai-Salat *17 gedünstetes Seelachsfilet *23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Krustenbraten *1,2  Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Streichkäse *13	Gurkensalat *2,11a,12,13,16 Schollenfilet, paniert *11a,23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Frischkäsezubereitung *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	Mai-Salat *17 Kartoffel-Gemüsepuffer *11d,12 Rahmgemüse *13 Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung 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	Mai-Salat *17 Hähnchenkeule Soße *11a,12 Vollkornreis Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Leerdamer 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	Hähnchenkeule Soße *11a,12 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Hähnchenkeule Soße *11a,12 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre veganer Brotaufstrich Portionsquark *13	Truthahnbrust *11a,12,13 Schwarzwurzeln *11a,13 Püree *13 Dessert *7,13	Kalbsleberwurst *2,8 Frischkäsezubereitung 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	Hähnchenkeule Soße *11a,12 Karottengemüse 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.

2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Kürbiseintopf *11a,13,16 Obst	Falafel Bällchen + Dip *1,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Kartoffelsuppe *11a,13,16 Obst	Butterkäse *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Kürbiseintopf *11a,13,16 Obst	Falafel Bällchen + Dip *1,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Kürbiseintopf *11a,13,16 Obst	Elbländer leicht *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Kartoffelsuppe *16 Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Kartoffelsuppe *16 Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung 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 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Nudelsuppe mit Ei *11a,12,16 Joghurtspeise *13	Butterkäse *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *7,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Grießsuppe, vegetarisch *11a Joghurtspeise *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 Frischkäsezubereitung *13 Portionsquark *13 Joghurt *13	Kartoffelsuppe *16 Buttermilchdessert *13	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Sahnecke *13 Butter *13 Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Kompo-

*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

le Zusatzstoffe:

*8 mit Natripökelsalz / Nitrat

*9 geschwärzt

*10 Milcheiweiß (zugewetzt)

*17 Senf

*18 Sesam

*19 Lupine

*20 Erdnüsse

*21 Krebstiere

*22 Weichtiere

*23 Fisch

*24 geschwefelt



Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keine Geschmacksverstärker.

Einige Obstsorten können gewachsen sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8  Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Hähnchenbrustfilet *17 Soße *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,11a,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 	Hähnchenbrustfilet *17 Soße *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,11a,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	Gemüseschnitzel *11a,16 Bechamelsoße *13 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,13	Bavaria blu *13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig veganer Aufschnitt *2,7 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Karbonade  Soße *11a,11c,13,15,16 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln 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	Karbonade  Soße *11a,11c,13,15,16 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,11a,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	Hähnchenbrustfilet *17 Soße *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↓</p>			
pürierte/ weiche leichte Kost	Butterstuten *11a,12,13 Halbfettmargarine *7 Honig veganer Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung leicht *13	Karbonade *11a,11c,13,15,16  Blumenkohlgemüse *11a,13 Püree *13 Dessert *7,11a,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 Dessert *7,11a,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	Hähnchenbrustfilet *17 Soße *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchstrudel *12,13	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.