



**Medizinische Hochschule
Hannover**

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 04.12.- 10.12.2023

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 Fruchtojoghurt
- ◆ 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

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Rührei *12 Rahmspinat *13 Kartoffeln Obst	bayrischer Leberkäse * 2,4,8  Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13	Blattsalat mit Joghurtdressing *13 vegetarisch gefüllte Tortelloni *11a,13,16 Tomatensoße Obst	Leberwurst *2,8  Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Bonbel *7,13 Portionsquark *13	Blattsalat mit Joghurtdressing *13 vegetarisch gefüllte Tortelloni *11a,13,16 Tomatensoße Obst	Edamer *7,13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Milchprodukt *13 Obst	Kohlrabiroskost Spanisches  Würstchengulasch *2,4,8,11a,11c,13,15,16,17 Vollkornnudeln *11a Obst	bayrischer Leberkäse * 2,4,8  veganer Brotaufstrich Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Kohlrabiroskost Gulasch vom Schwein *7,11a,11c,15,16,17  Nudeln *11a Obst	Leberwurst * 2,8  Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Kohlrabiroskost Gulasch vom Rind *11a,11c,15,16 Nudeln *11a Obst	Edamer *7,13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Tomate
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Grießbrei *11a,13 Götterspeise *7	veganer Brotaufstrich Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Kalbfleischsuppe *13 Götterspeise *7	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	Senfgurken *2,5,17 Spanisches  Würstchengulasch *2,4,8,11a,11c,13,15,16,17 Vollkornnudeln *11a Grießpudding *11a,13	bayrischer Leberkäse * 2,4,8  Edamer *7,13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Friskäsezubereitung *13 Camembert *13	Blattsalate California Hackfleischsoße  "Bologneser Art" Spaghetti *11a Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Friskäsezubereitung *13	Blattsalate California Hackfleischsoße  "Bologneser Art" Spaghetti *11a Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Friskäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Kartoffelsuppe *16 mit Eierstich *12 Obst	Schnittkäse leicht *7,13 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Gemüse-Kokos-Curry *11a,15,17 Reis Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Friskäsezubereitung *13 Camembert *13	gegrillte Truthahnbrust *17 Soße *11a,12 Broccoligemüse Kartoffeln Obst	Gelügfrikadelle *11a,12,17 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Friskäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	gegrillte Truthahnbrust *17 Soße *11a,12 Broccoligemüse Kartoffeln Obst	Gelügfrikadelle *11a,12,17 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13	Hackfleischsoße *7,11a,11c,13,15,16  Broccoli *11a,13 Püree *13 Dessert *7,13	Gelügfrikadelle *11a,12,17 Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Geflügelsuppe *11a,11c 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 Friskäsezubereitung *13 Joghurt *13	Möhrensalat *5 Hackfleischsoße  "Bologneser Art" Spaghetti *11a Dessert *7,13	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Putenfleischkäse *2,4,8 Friskäsezubereitung *13 Butter *13 Senf Gurken *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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	vegetarische Frikadelle *11a,12 Gemüse in Creme *13 Kartoffeln Obst	Zwiebelmettwurst *8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8	Tomaten-Gurkensalat Mini Frikadellen *11a,12 Tomatensoße Spiralnudeln *11a Obst	Kasseler *8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	vegetarische Frikadelle *11a,12 Gemüse in Creme *13 Kartoffeln Obst	Leerdamer leicht *13 Bavaria blue *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln *12,16 Obst	Kasseler *8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln *12,16 Obst	Kasseler *8 Friskäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln *12,16 Obst	Leerdamer leicht *13 Friskäsezubereitung Tomate *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	Gemüseintopf *7,16 Quarkspeise *13	Spinatpastete *2,4,8,16 Friskäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Geflügelbrühe 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	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln *12,16 Fruchtpüree	Kasseler *8 Hinterkochschinken *2,4,8 Leerdamer leicht *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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst * 2,8 	Krautsalat Fleischpfanne nach "Griechischer Art" *11a,11c,15,16  Tomatenreis Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Leberwurst * 2,8 	Möhren-Sellerierohkost *16 Käsespätzle *7,11a,12,13 Champignonsoße *13 Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Krautsalat Käsespätzle *7,11a,12,13 Champignonsoße *13 Obst	Gouda *7,13 Streichkäse *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung *13 Milchprodukt *13 Obst	Seelachs, gedünstet * 23 Dillsoße *13 Gemüsejulienne *16 Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst * 2,8 	Seelachs, gedünstet * 23 Dillsenfsoße *13,17 Gemüsejulienne *16 Reis Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Seelachs, gedünstet * 23 Dillsoße *13 Gemüsejulienne *16 Reis Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Camembert *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 	Seelachs, gedünstet * 23 Dillsoße *13 Gemüsejulienne *11a,13,16 Püree *13 Rote Grütze *7,13	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Streichkäse *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus * 2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Pastinaken-Steckrübensuppe *13,16 Rote Grütze *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	Seelachs, gedünstet * 23 Dillsenfsoße *13,17 Gemüsejulienne *16 Reis Fruchtcocktail * 2,7	Geflügelsalami *2,7,8 Gouda *7,13 Streichkäse *13 Butter *13 Milchreis *12,13

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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Gurkensalat Hokifilet, paniert *11a,23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Krustenbraten *1,2 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Streichkäse *13	Gurkensalat Hokifilet, paniert *11a,23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Jagdwurst *2,4,8,17 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre veganer Aufschnitt mit Schnittlauch *2,7 Portionsquark *13	Gurkensalat Veganes Gulasch *11a,11c,15,16 Nudeln *11a Obst	Leerdamer *13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Buttermilch *13 Obst	Geflügelbratwurst *4,13,16 Sauerkraut Püree *13 Obst	Jagdwurst *2,4,8,17 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Geflügelbratwurst *4,13,16 Blumenkohl Holländische Soße *13 Püree *13 Obst	Jagdwurst *2,4,8,17 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Truthahnbrust *17 Soße *11a,12,17 Blumenkohl Püree *13 Obst	Leerdamer *13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
↑ 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	Steckrübenauflauf *12,13 Holländische Soße *13 Püree *13 Dessert *13	Jagdwurst *2,4,8,17 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Grießmilchsuppe *11a,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Tomatensuppe *13 Dessert *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	Geflügelbratwurst *4,13,16 Sauerkraut Püree *13 Dessert *13	Krustenbraten *1,2 Jagdwurst *2,4,8,17 Leerdamer *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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Hühnersuppentopf *12,16 mit Nudeln *11a,12 Obst	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8	Kartoffelsuppe *16 mit Würstchen *2,4,8  Obst	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Scharfer Bohneneintopf *16 Obst	veganer Aufschnitt *2,7 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Hühnersuppentopf *12,16 mit Nudeln *11a,12 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Kartoffelsuppe *16 mit Würstchen *2,4,8  Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Hühnersuppentopf *12,16 mit Nudeln *11a,12 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Frischkäsezubereitung *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 Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *13 Joghurtspeise *13	Putenfleischkäse *2,4,8 Frischkäsezubereitung *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 Geflügelpüreesuppe *11a,11c Joghurt *13 Götterspeise *7
Keim- reduzierte Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Leberwurst *2,8  Joghurt *13	Kartoffelsuppe *16 mit Würstchen *2,4,8  Buttermilchdessert *13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Nudelsalat *2,7,11a,12,13,17 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 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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Hähnchenbrustfilet Curryfruchtsoße *2,7,13,17 Kaisergemüse Reis Buttermilchdessert *13	Schinkenspeck *2,8 Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8	Schweinebraten Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Karottenscheiben Kartoffeln Buttermilchdessert *13	Hinterkochschinken *2,4,8 Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vegetarische Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Leerdamer *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Schupfnudelpfanne *11a,12 mit buntem Gemüse und Sauerrahm *13 Buttermilchdessert *13	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig vegane Aufschnitt *2,7 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Hähnchenbrustfilet Currysoße *2,17 Kaisergemüse Vollkornreis Obst	Hinterkochschinken *2,4,8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Schweinebraten Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Karottenscheiben Kartoffeln Buttermilchdessert *13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Hähnchenbrustfilet Currysoße *2,17 Kaisergemüse Reis Buttermilchdessert *13	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↓</p>			
pürierte/ weiche leichte Kost	Butterstuten *11a,12,13 Halbfettmargarine *7 Honig vegane Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung leicht *13	Truthahn, gegrillt *11a,12,13,17 Kaisergemüse *11a,13 Püree *13 Buttermilchdessert *13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Champignonsuppe *11a,13 Buttermilchdessert *13	Milchshake *13 Blumenkohlpüreesuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
Keim- reduzierte Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig vegane Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Schweinebraten Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Karottenscheiben Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Geflügelmortadella *2,4,8 Frischkäsezubereitung *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.