



**Medizinische Hochschule
Hannover**

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 16.05. - 22.05. 2022

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 ovo-lakto-vegetabil 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

3.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Butter *13 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Eisbergsalat mit Joghurt dressing *13 Penne *11a Arrabiata *11a Obst	Pizzafleischkäse * 2,4,8,13  Friskäsezubereitung Meerrettich * 2,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Gouda *7,13	Eisbergsalat mit Joghurt dressing *13 pikante Geflügelbolognese *11a,11c,15,16 Penne *11a Obst	Bierschinken * 2,4,8  Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Butter *13 Konfitüre Bonbel *7,13 Portionsquark *13	Eisbergsalat mit Joghurt dressing *13 Penne *11a Arrabiata *11a Obst	Emmentaler *7,13 Friskäsezubereitung Meerrettich * 2,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *13 Portionsquark *13 Milch *13 Obst	Eisbergsalat mit Joghurt dressing *13 Waldpilzragout *11a,13 Wildreismischung Obst	Bierschinken * 2,4,8  Schmelzkäsezubereitung Champignon *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Kasselerlachsbraten *8  Rahmsauce *11a,11c,13,15,16 Blumenkohlgemüse Kartoffeln Obst	Bierschinken * 2,4,8  Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Eisbergsalat mit Joghurt dressing *13 Milchreis *13 mit Zimt und Zucker Obst	Emmentaler *7,13 Schmelzkäsezubereitung Champignon *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.			
leichte Vollkost püriert	Buttertoast *11a,13 Butter *13 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Milchreis *13 mit Zimt und Zucker Götterspeise *7	Bierschinken * 2,4,8  Schmelzkäsezubereitung Champignon *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Kalbfleischsuppe *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	Blumenkohlsalat pikante Geflügelbolognese *11a,11c,15,16 Penne *11a Grießpudding *11a,13	Pizzafleischkäse * 2,4,8,13  Jagdwurst * 2,4,8,17  Friskäsezubereitung Meerrettich * 2,13 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 Natripökelsalz / 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	*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.

3.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Schweinerückensteak  Pfefferrahmsauce *11a,11c,13,15,16 Bohnen Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Schweinerückensteak  Rahmsauce *11a,11c,13,15,16 Broccoliröschen, Püree *13 Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 vegetarischer Brotaufstrich Fruchtfein	Weißkrautsalat gebackener Camembert *11a,13 Preiselbeeren Bauernbrötchen *11a,11b,11c Obst	Leerdamer leicht *13 vegetarisches Zwiebelschmalz Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Schweinerückensteak  Pfefferrahmsauce *11a,11c,13,15,16 Bohnen Kartoffeln Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 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
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 vegetarischer Brotaufstrich Fruchtfein	Eisbergsalat mit Dillrahm *13 Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Reis Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑</p>			
leichte Vollkost püriert	Buttertoast *11a,13 Butter *13 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13	Rührei *10,12 Möhrengemüse *11a,13 Püree *13 Joghurtspeise *13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Geflügelsuppe *11a,11c Dessert *7,13	Milchshake *13 Maispüreesuppe *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	Schweinerückensteak  Rahmsauce *11a,11c,13,15,16 Bohnen Kartoffeln Dessert *7,13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Geflügelsalami *2,7,8 Leerdamer leicht *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 (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	*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.

3.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California Seelachsfilet im Backteig *11a,23 Speck-Kartoffelsalat *2,4,5,8,11a,17 Obst	Mortadella Bologna *2,8,14g Streichkäse *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California Seelachsfilet im Backteig *11a,23 Käsesauce *7,13 Kartoffeln Obst	Kasseler *2,8 Streichkäse *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California Blumenkohl Polnische Sauce *11a,12 Püree *13 Obst	Schnittkäse leicht *7,13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Rote Bete Salat *5 Königsberger Klopse *4,11a,12 Kapernsauce *13 Püree *13 Obst	Kasseler *2,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California Sojastreifen in Curryrahm *13,15,17 Wildreismischung Obst	Kasseler *2,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Blattsalate California Sojastreifen in Curryrahm *13,15,17 Wildreismischung Obst	Schnittkäse leicht *7,13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.			
leichte Vollkost püriert	Buttertoast *11a,13 Butter *13 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Hackfleischsauce *7,11a,11c,13,15,16 Kaisergemüse *11a,13 Püree *13 Quarkspeise *11b,11c,13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	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	Rote Bete Salat *5 Königsberger Klopse *4,11a,12 Kapernsauce *13 Püree *13 Dessert *11a,13	Kasseler *2,8 Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Schmelzkäsezubereitung leicht *13 Butter *13 Silberzwiebeln *2,5,24 Fruchtpüree

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.

3.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8	Bratwurst, grob *4 Sauce *11a,11c,13,15,16 Erbsen-Möhrengemüse Püree *13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Leberwurst *2,8	Frikadelle *11a,12 Sauce *11a,11c,13,15,16 Erbsen-Möhrengemüse, Püree *13 Obst	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Sahnecke *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Blattsalate Nordsee vegetarische Frühlingsrolle *11a,16,17 Asia-Sauce *11a,15,16 Reis Obst	Edamer *7,13 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung *13 Milch *13 Obst	Bauernsalat *9,13 Penne mit Gemüsejulienne *11a,16 Paprikasauce *11a Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8	Blattsalate Nordsee Schweinegulasch *7,11a,11c,15,16,17 Spiralnudeln *11a Obst	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Blattsalate Nordsee Penne mit Gemüsejulienne *11a,16 Käsesauce *7,13 Obst	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.			
leichte Vollkost püriert	Buttertoast *11a,13 Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8	Gemüse Eintopf mit Geflügelpüree *13 Dessert *7,13	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Sahnecke *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Pastinaken-Steckrübensuppe *13,16 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	Selleriesalat vegetarische Frühlingsrolle *11a,12,16,17 Asia-Sauce *11a,15,16 Reis Pflaumenkompott	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Geflügelmortadella *2,4,8,16 Edamer *7,13 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 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.

3.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Butter *13 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Griechischer Zucchini Salat Geflügel- Champignonfleisch *11a,13 Kartoffeln Obst	Pfeffernacke *8  Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Streichkäse *13	Griechischer Zucchini Salat vegetarische Bolognese *15,16 Spiralnudeln *11a Obst	Mortadella *2,4,8  Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Butter *13 Konfitüre veganer Brotaufstrich Portionsquark *13	Griechischer Zucchini Salat Milchreis *13 mit Zimt und Zucker Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	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	Mortadella *2,4,8  körniger Friskäse *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 auf Blattspinat *11a,13 Kartoffeln Obst	Mortadella *2,4,8  Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 auf Blattspinat *11a,13 Kartoffeln Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑</p>			
leichte Vollkost püriert	Buttertoast *11a,13 Butter *13 Konfitüre veganer Brotaufstrich Portionsquark *13	Seelachs, gedünstet *23 Spinat *11a,13 Holländische Sauce *13 Püree *13 Rote Grütze *7,13	Mortadella *2,4,8  Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	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	Seelachs " Müllerin Art " *11a,13,23 auf Blattspinat *11a,13 Kartoffeln Kompott *2,7	Pfeffernacke *8  Mortadella *2,4,8  Friskäsezubereitung *13 Butter *13 Honig Gurken *2,7,17 Dessert *7,13

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 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.

3.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Erbseintopf *16,17 mit Wiener Würstchen *2,4,8 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8	Gemüseintopf *16 mit Wiener Würstchen *2,4,8 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Erbseintopf *16,17 vegetarisch Obst	Schnittkäse leicht *7,13 Weißschimmelkäse mit Pfeffer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Gemüseintopf *16 mit Wiener Würstchen *2,4,8 Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *16 mit Wiener Würstchen *2,4,8 Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schmelzkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *16 Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑</p>			
leichte Vollkost püriert	Buttertoast *11a,13 Butter *13 Konfitüre Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *13 vegetarisch Dessert *11a,13	Putenfleischkäse *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *7,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Grießsuppe, vegetarisch *11a Milchreis *12,13	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 Portionsquark *13 Joghurt *13	Erbseintopf *16,17 mit Wiener Würstchen *2,4,8 Buttermilchdessert *13	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Putenfleischkäse *2,4,8 Schnittkäse leicht *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 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.

3.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Bauernsalami *2,7,8 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Sauce *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchreis *12,13	Süzwurst mit Kümmel * 2,8,16,17 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Bauernsalami *2,7,8	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Sauce *11a,12 Möhren-Blumenkohl, Kartoffeln Milchreis *12,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
ovo-lakto vegetabile Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Leerdamer *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Kartoffel-Frischkäsetaschen *2,13 mit Rahmgemüse *13 Milchreis *12,13	Leerdamer leicht *13 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig vegetarischer Brotaufstrich Fruchtfein Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Schweinerückenbraten Sauce *11a,11c,13,15,16 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Obst	Hinterkochschinken *2,4,8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Friskäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Schweinerückenbraten Sauce *11a,11c,13,15,16 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchreis *12,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Friskäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Hähnchenbrust *17 Sauce *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchreis *12,13	Leerdamer *13 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑			
leichte Vollkost püriert	Butterstuten *11a,12,13 Butter *13 Honig vegetarischer Brotaufstrich Fruchtfein Friskäsezubereitung leicht *13	Schweinebraten *11a,11c,13,15,16 Blumenkohlgemüse *11a,13 Püree *13 Milchreis *12,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Champignonsuppe *11a,13 Dessert *13	Milchshake *13 Blumenkohl-püreesuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
Keim-reduzierte Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig vegetarischer Brotaufstrich Fruchtfein Friskäsezubereitung *13 Joghurt *13	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Sauce *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Süzwurst mit Kümmel * 2,8,16,17 Hinterkochschinken *2,4,8 Friskäsezubereitung Ananas *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 (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) Macadamanüsse	*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.