



**Medizinische Hochschule
Hannover**

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 11.12.- 17.12. 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

5.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Blattsalate California vegetarisches Geschnetzeltes "Züricher Art" *11a,11c,13,15,16 Reis Obst	Pizzafleischkäse *2,4,8,13 Friskäsezubereitung Meerrettich * 2,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13	Hähnchenbrust, überbacken *7,13 Soße *11a,12 Broccoli, Kartoffeln Obst	Bierschinken *2,4,8 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Halbfettmargarine *7 Konfitüre Bonbel *7,13 Portionsquark *13	Blattsalate California Käsepizza " Vier-Käse " *11a,13,15 Obst	Emmentaler *7,13 Friskäsezubereitung Meerrettich * 2,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *13 Portionsquark *13 Milchprodukt *13 Obst	Geflügelbratwurst *4,13,16 Zwiebelsoße *7,11a,12 Broccoli Püree *13 Obst	Bierschinken *2,4,8 Kochkäse *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Hähnchenbrust, überbacken *7,13 Soße *11a,12 Broccoli Kartoffeln Obst	Bierschinken *2,4,8 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Hähnchenbrust, überbacken *7,13 Soße *11a,12 Broccoli Kartoffeln Obst	Emmentaler *7,13 Kochkäse *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 Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Grießbrei *11a,13 Götterspeise *7	Bierschinken *2,4,8 Kochkäse *7,13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	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	Geflügelbratwurst *4,13,16 Zwiebelsoße *7,11a,12 Chinakohlgemüse Püree *13 Grießpudding *7,11a,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 Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteiweiß (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 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.

5.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Gurken-Tomatensalat Currywurst *2,4,8  Ketchupsoße *1,17 Risoleekartoffeln Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Möhreneintopf *16 mit Geflügelwürstchen *2,4,8 Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Gurken-Tomatensalat Nudelauflauf *7,11a,13 Obst	Leerdamer leicht *13 veganer Aufschnitt mit Schnittlauch *2,7 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Kasseler Braten *2,8  Grünkohl Kartoffeln Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Kasseler Braten *2,8  Soße *11a,11c,13,15,16 Kaisergemüse Kartoffeln Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Tomatensalat Nudelauflauf *7,11a,13 Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Leerdamer leicht *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	Kasseler Braten *2,8,11a,11c,13,15,16  Kaisergemüse *11a,13 Püree *13 Pudding *7,13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Geflügelsuppe *11a,11c Pudding *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	Kasseler Braten *2,8  Grünkohl Kartoffeln Schokopudding *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 (zugesezt)

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

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

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

5.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Bratensoße *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Obst	Mortadella Bologna *2,8,14g Friskäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8	Eisberg-Möhrenrohkost Pfannkuchen mit Quarkfüllung *11a,12,13 Vanillinsoße *13 Obst	Kasseler *2,8 Friskäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Eisberg-Möhrenrohkost Pfannkuchen mit Quarkfüllung *11a,12,13 Vanillinsoße *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	Eisberg-Möhrenrohkost Geschnetzeltes "Stroganoff Art" *5,11a,11c,13,15,16,17 Vollkornnudeln *11a Obst	Kasseler *2,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 Friskäsezubereitung leicht *13	Eisberg-Möhrenrohkost Seelachsfilet *23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Kasseler *2,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Eisberg-Möhrenrohkost Seelachsfilet *23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Schnittkäse leicht *7,13 Kräuterquark *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 Broccoli *11a,13 Püree *13 Pudding *7,13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Schnittkäse leicht *7,13 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	Möhrensalat *5 Geschnetzeltes "Stroganoff Art" *5,11a,11c,13,15,16,17 Vollkornnudeln *11a Fruchtpüree	Kasseler *2,8 Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Schmelzkäsezubereitung 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.

5.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Sellerie-Apfel-Paprikasalat *16 Hackfleischröllchen "Balkan Art" *2,4,11a Tomatensoße  Reis Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Leberwurst *2,8 	Kohlrabiroskost Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Spiralnudeln *11a Obst	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Sahnecke *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Blattsalat "California" Bolognese vegan *15 Spiralnudeln *11a Obst	Edamer *7,13 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung *13 Milchprodukt *13 Obst	Truthahnsteak *17 Soße *11a,12 Prinzessbohnen Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Kohlrabiroskost Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Spiralnudeln *11a Obst	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Kohlrabiroskost Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Spiralnudeln *11a Obst	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Edamer *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 	Truthahnbrust *11a,12,13 Prinzessbohnen *11a,13 Püree *13 Schokoladenpudding mit Sahne *11a,13	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Sahnecke *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Pastinaken-Steckrübenpüreesuppe *13,16 Pudding *11a,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 Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Spiralnudeln *11a Milchreis *12,13	Putenwildpastete imitiert *2,4,8,16,17 Geflügelmortadella *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 (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 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.

5.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Eisbergsalat mit Joghurdressing *13 Seelachs Müllerin Art *11a,13,23 Bechamelsoße *13 Kartoffeln Obst	Pfeffernacken *8  Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Streichkäse *13	Rührei *12 Rahmspinat *13 Kartoffeln Obst	Mortadella *2,4,8  Gouda *7,13 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	Eisbergsalat mit Joghurdressing *13 Mexikanisches Soja-Chili *15 Vollkornreis Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Buttermilch *13 Obst	Seelachsfilet * 23 Senfsoße *13,17 Paprika-Möhren-Fenchelgemüse Kartoffeln Obst	Mortadella *2,4,8  körniger Friskäse *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Rührei *12 Rahmspinat *13 Kartoffeln Obst	Mortadella *2,4,8  Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Rührei *12 Rahmspinat *13 Kartoffeln Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
<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 Senfsoße *13,17 Möhrengemüse *11a,13 Püree *13 Rote Grütze *7,13	Mortadella *2,4,8  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	Seelachsfilet * 23 Senfsoße *13,17 Paprika-Möhren-Fenchelgemüse Kartoffeln Pflaumenkompott	Pfeffernacken *8  Mortadella *2,4,8  Friskäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Butter *13 Honiggurken *2,7,17 Pudding *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 (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.

5.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Linseneintopf *16,17 mit Rauchenden *2,4,8,17 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8	Gemüseintopf mit Kartoffeln *16 und Würstchen *2,4,8,17 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	vegetarischer Linseneintopf *16,17 Obst	Schnittkäse leicht *7,13 Weißschimmelpilz 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 mit Kartoffeln *16 und Geflügelwiener *2,4,7,8,15,17 Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 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	Gemüseintopf mit Kartoffeln *16 und Würstchen *2,4,8,17 Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf mit Kartoffeln *16 und Eierstich *12 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>			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf mit Eierstich *12,16 Zimtquarkspeise *13	Putenfleischkäse *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *7,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Grießsuppe, vegetarisch *11a Zimtquarkspeise *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	Gemüseintopf *16 mit Kartoffeln und Würstchen *2,4,8,17 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		
*13 Milch (einschließlich Laktose)		
*14 Schalenfrüchte a) Mandeln	*15 Soja *16 Sellerie	

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

Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

5.1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8 Schmelzkäseubereitung Kräuter *13	Schweineschnitzel *11a,12,13 Soße "Jäger Art" *2,4,7,8,11a,11c,13,15,16,17 Broccoli Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Sülzwurst mit Kümmel * 2,8,16,17 Frischkäseubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8	Truthahnbrust, gegrillt *17 Estragonsoße *11a,12 Broccoli, Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäseubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vegetarische Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Leerdamer *13 Schmelzkäseubereitung Kräuter *13	Blumenkohlaufauf *12,13 Käsesoße *7,13 Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Leerdamer leicht *13 Frischkäseubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig veganer Aufschnitt *2,7 Schmelzkäseubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Truthahnbrust, gegrillt *17 Estragonsoße *11a,12 Broccoli Reis Obst	Hinterkochschinken *2,4,8 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäseubereitung *13 Schmelzkäseubereitung Kräuter *13	Truthahnbrust, gegrillt *17 Estragonsoße *11a,12 Broccoli Reis Milchstrudel *7,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäseubereitung *13 Schmelzkäseubereitung Kräuter *13	Truthahnbrust, gegrillt *17 Estragonsoße *11a,12 Broccoli Reis Milchstrudel *7,13	Leerdamer *13 Frischkäseubereitung Ananas *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 veganer Brotaufschtrich Fruchtfein Frischkäseubereitung leicht *13	Truthahnbrust *11a,12,13,17 Blumenkohl *11a,13 Püree *13 Milchstrudel *7,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäseubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Champignonsuppe *11a,13 Milchstrudel *7,13	Milchshake *13 Blumenkohlpüreesuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
Keim-reduzierte Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig veganer Brotaufschtrich Fruchtfein Frischkäseubereitung *13 Joghurt *13	Schweineschnitzel *11a,12,13 Soße "Jäger Art" *2,4,7,8,11a,11c,13,15,16,17 Broccoli Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Sülzwurst mit Kümmel * 2,8,16,17 Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäseubereitung 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 (zugesezt)

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

*11 Gluten a) Weizen, Dinkel b) Roggen c) Gerste d) Hafer	b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewkerne e) Pekannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse	*17 Senf
*12 Eier	*15 Soja	*18 Sesam
*13 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.