



**Medizinische Hochschule
Hannover**

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 23.05. – 29.05. 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

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Kürbiskernbrötchen *11a,11b,11c,11d Butter *13 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Kohlroulade *11a Specksauce *2,4,8,11a,11c,13,15,16 Kartoffeln Obst	bayerischer Leberkäse *2,4,8 Streichkäse *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Gouda *7,13	Linseneintopf *16,17 mit Wiener Würstchen *2,4,8 Obst	Leberwurst *2,8 Edamer *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	Blattsalat California Pizza, vegetarisch *11a,13,15 Obst	Edamer *7,13 Streichkäse *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Milch *13 Obst	Hackbällchen *4,11a,12 Champignonsauce *7,11a,11c,15,16,17 Karottengemüse Püree *13 Obst	bayerischer Leberkäse *2,4,8 veganer Brotaufstrich Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Blattsalate Nordsee Hühnerfrikassee mit Spargel *11a,13 Risi-Bisi Obst	Leberwurst *2,8 Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Blattsalate Nordsee Hühnerfrikassee mit Spargel *11a,13 Risi-Bisi Obst	Edamer *7,13 Streichkäse *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 Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Hackfleischsauce *7,11a,11c,13,15,16 Wachsbohnen *11a,13 Püree *13 Pudding *13	veganer Brotaufstrich Edamer *7,13 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	Möhrensalat *5 Hühnerfrikassee mit Spargel *11a,13 Risi-Bisi Grießtraum *11a,13	bayerischer Leberkäse *2,4,8 Edamer *7,13 Streichkäse *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 (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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Eisbergsalat Schweinegulasch  mit Pilzen *11a,11c,13,15,16 Kartoffeln Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Eisbergsalat vegetarisches Tomaten-Pilzragout mit Sojastreifen *11a,11c,15,16 Nudeln *11a Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schnittkäse leicht *7,13 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	Eisbergsalat Paprika-Zwiebelsauce *11a,13 mit Hirtenkäse *13 Nudeln *11a Obst	Schnittkäse leicht *7,13 Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Eisbergsalat vegetarisches Tomaten-Pilzragout mit Sojastreifen *11a,11c,15,16 Nudeln *11a Obst	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Bratwurst *4  Rahmsauce *11a,11c,13,15,16 Prinzessbohnen Püree *13 Obst	Gelügfrikadelle *11a,12,17 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 vegetarischer Brotaufstrich Fruchtfein	Eisbergsalat vegetarisches Tomaten-Pilzragout mit Sojastreifen *11a,11c,15,16 Nudeln *11a Obst	Gelügfrikadelle *11a,12,17 Schnittkäse leicht *7,13 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 *12 Möhren *11a,13 Püree *13 Quarkspeise *13	Gelügfrikadelle *11a,12,17 Frischkäsezubereitung *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, Bonbel *7,13 Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Bratwurst *4  Rahmsauce *11a,11c,13,15,16 Prinzessbohnen Püree *13 Dessert *7,13	Geflügelbierschinken *2,4,8,16 Putenfleischkäse *2,4,8 Frischkäsezubereitung *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 (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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13	bunter Gemüseeintopf *16 mit Eierstich *12,16 Obst	Zwiebelmettwurst *8  Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Mortadella *2,4,8 	Blattsalate California Hackfleisch Bolognese *11a,11c,15,16  Penne *11a Obst	Kasseler *8  Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Brie *13 Frischkäsezubereitung leicht *13	Möhren-Apfelrohkost Penne *11a Spinatsauce *13 Obst	Leerdamer leicht *13 Bavaria blue *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Weizenvollkornbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Broccolisalat mit Mandeln *13,14a Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersauce *13,17 Kartoffeln Obst	Kasseler *8  Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13	Möhren-Apfelrohkost Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersauce *13,17 Kartoffeln Obst	Kasseler *8  Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Brie *13 Frischkäsezubereitung leicht *13	Möhren-Apfelrohkost Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersauce *13,17 Kartoffeln Obst	Leerdamer leicht *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *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  Frischkäsezubereitung leicht *13	Seelachs, gedünstet *23 Senfkräutersauce *13,17 Kaisergemüse *11a,13 Püree *13 Götterspeise *7	Spinatpastete *2,4,8,16 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *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 Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Selleriesalat Hackfleisch Bolognese *11a,11c,15,16  Penne *11a Kompott	Kasseler *8  Hinterkochen *2,4,8  Leerdamer 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 (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		
*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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	frisches Truthahnsteak *17 Sauce *11a,12 Broccoliröschen Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Leberwurst *2,8 	Kartoffel- Möhren-Broccoli-Auflauf *7,13 Obst	Geflügelsalami *2,7,8 Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bredenbecker Knacker *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Kartoffel- Möhren-Broccoli-Auflauf *7,13 Obst	Gouda *7,13 Streichkäse *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung *13 Milch *13 Obst	Fleischkäse, grob *8,11a  Bayrischkraut *11a,11c,15,16 Püree *13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Camembert *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt-Buttermilchspeise *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Fleischkäse, grob *8,11a  Sauce *11a,11c,13,15,16 Broccoliröschen Püree *13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	frisches Truthahnsteak *17 Sauce *11a,12 Broccoliröschen Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Camembert *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 	Schweinebraten *11a,11c,13,15,16  Broccoli *11a,13 Püree *13 Milchreis *12,13	Geflügelmortadella *2,4,8,17 Streichkäse *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	frisches Truthahnsteak *17 Sauce *11a,12 Broccoliröschen Kartoffeln Milchreis *12,13	Geflügelsalami *2,7,8 Gouda *7,13 Streichkäse *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 (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		
*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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Butter *13 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Mai-Salat *17 gedünstetes Seelachsfilet *23 Tomatensauce Kartoffeln Obst	Krustenbraten *1,2  Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Streichkäse *13	Gurkensalat *2,11a,12,13,16 Seelachsfilet, paniert *11a,23 Tomatensauce, Kartoffeln Obst	Jagdwurst *2,4,8,17  Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
ovo-lakto vegetabile Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Butter *13 Konfitüre veganer Brotaufstrich Portionsquark *13	Mai-Salat *17 Kartoffel-Gemüsepuffer *11d,12 Rahmgemüse *13 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	Mai-Salat *17 Hähnchenkeule Sauce *11a,12 Vollkornreis Obst	Jagdwurst *2,4,8,17  Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Hähnchenkeule Sauce *11a,12 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Jagdwurst *2,4,8,17  Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Hähnchenkeule Sauce *11a,12 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Leerdamer *13 Kräuterquark *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	Truthahnbrust *11a,12,13 Schwarzwurzeln *11a,13 Püree *13 Dessert *7,13	Jagdwurst *2,4,8,17  Kräuterquark *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	Hähnchenkeule Sauce *11a,12 Karottengemüse Kartoffeln Dessert *7,13	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 (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		
*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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Kürbiseintopf *11a,16 Obst	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8	Hühnersuppentopf *16 mit Nudeln *11a,12 Obst	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Friskäsezubereitung *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	Kürbiseintopf *11a,16 Obst	Weißschimmelkäse mit Chili *13 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	Kürbiseintopf *16 mit Wiener Würstchen *2,4,8  Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 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	Hühnersuppentopf *16 mit Nudeln *11a,12 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Schnittkäse leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Konfitüre Putenbrustaufschnitt *2,4,8 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Hühnersuppentopf *16 mit Nudeln *11a,12 Obst	Putenfleischkäse *2,4,8 Friskäsezubereitung *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	Nudelsuppe mit Ei *11a,12,16 Joghurtspeise *13	Putenfleischkäse *2,4,8 Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige kcal-reiche Kost	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  Portionsquark *13 Joghurt *13	Kürbiseintopf *16 mit Wiener Würstchen *2,4,8  Buttermilchdessert *13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Nudelsalat *2,7,11a,12,13,17 Friskäsezubereitung *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 (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.

4.2.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Bauernsalami *2,7,8 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Hähnchenbrustfilet *17 Sauce *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,11a,13	Schinkenspeck *2,8 Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vollkost (Kinder)	1 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Bauernsalami *2,7,8	Hähnchenbrustfilet *17 Sauce *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,11a,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
ovo-lakto vegetabile Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Leerdamer *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Gemüseschnitzel *11a,16 Bechamelsauce *13 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,13	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig vegetarischer Brotaufstrich Fruchtfein Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Karbonade Sauce *11a,11c,13,15,16 Erbsen-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 Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Karbonade Sauce *11a,11c,13,15,16 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,11a,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Hähnchenbrustfilet *17 Sauce *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Dessert *7,13	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung *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 Frischkäsezubereitung leicht *13	Karbonade *11a,11c,13,15,16 Kohlrabigemüse *11a,13 Püree *13 Dessert *7,11a,13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung *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 *7,11a,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 Frischkäsezubereitung *13 Joghurt *13	Hähnchenbrustfilet *17 Sauce *11a,12 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Milchstrudel *12,13	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 (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) a) Mandeln	*16 Sellerie	

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker.
Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.