



**Medizinische Hochschule
Hannover**

Patienten - Speiseplan

für die Woche vom 15.06.– 21.06.2026

Als Patient **ohne diätetische Einschränkungen** haben Sie täglich die Auswahl zwischen verschiedenen Menüs.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit, innerhalb eines Tages die Kostform zu wechseln; z.B. können Sie das Vollkost-Frühstück, das Mittagessen der Vitalkost und das Abendessen vegetarisch wählen.

Weiterhin können Sie die Portionsgröße bestimmen: klein, mittel, groß.

Darüber hinaus sind viele Ergänzungs- oder Änderungswünsche möglich z. B.:

Frühstück

- ◆ mit Buttermilch oder Joghurt
- ◆ mit Müsli oder Cornflakes
- ◆ diverse Brötchen

Mittagessen

- ◆ mit Suppe

Abendessen

- ◆ mit Suppe
- ◆ mit Butter
- ◆ mit Fruchtjoghurt
- ◆ Salat (Mo-Fr)

Sonstiges

- ◆ nur Konfitüre ... nur Streichwurst ... nur Käse usw.
- ◆ 2 x Butter... mit Portionsquark...mit Schnittkäse

Getränke, Konfitüre, Frühstückscerealien und Brot sowie süße und pikante Suppen sind auf Ihrer Station bevorratet.

Stellen Sie sich Ihren Speiseplan ganz individuell nach Ihrem Geschmack zusammen.

Bitte sprechen Sie den Pflegedienst an, wenn Sie Hilfe benötigen.

Haben Sie Fragen oder Anmerkungen, die auf Station nicht geklärt werden konnten?

Die **Küchen-Hotline** steht Ihnen täglich bis 14 Uhr zur Verfügung: 0511/532 3386

E-Mail: Kuechenbuero@mh-hannover.de

Bei Fragen zu speziellen Ernährungsformen (z. B. Diäten, Allergien): 0511/ 532 3398

E-Mail: Diaetbuero@mh-hannover.de

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr MHH-Küchenteam

Montag 15.06.2026

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Portionsgröße	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Blattsalate Nordsee mit Joghurdressing *13 Chop Suey mit Truthahnfleisch *11a,15,16 Reis Obst	Mortadella Bologna *2,8,14g Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13	Blattsalate Nordsee mit Joghurdressing *13 Gemüseaultaschen *11a,12,13,16 Gemüse in Creme *13 Obst	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Bonbel *7,13 Portionsquark *13	Blattsalate Nordsee mit Joghurdressing *13 Spiralnudeln *11a Paprika-Zwiebelsoße mit Hirtenkäse *11a,13,Z Obst	Edamer *7,13 Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *13 Portionsquark *13 Milchprodukt *13 Obst	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße *2,13 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	gekochtes Rindfleisch Kräutersoße *13 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	gekochtes Rindfleisch Kräutersoße *13 Karottengemüse Kartoffeln Obst	Edamer *7,13 Frischkäsezubereitung leicht*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 Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Gemüseintopf *13 Quarkspeise *13	Hinterkochschinken *2,4,8 Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Spargelsuppe *13 Quarkspeise *13	Milchshake *13 Broccolipüreesuppe *11a,13 Joghurt *13 Götterspeise *7

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 *12 Eier *13 Milchprodukt (einschließlich Laktose) *14 Schalenfrüchte a) Mandeln	b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewkerne e) Pekannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse *15 Soja *16 Sellerie	*17 Senf *18 Sesam *19 Lupine *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.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Portionsgröße	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Hähnchenkeule Champignonsoße *7,11a,12,13,17 Erbsen-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Hähnchenkeule Soße *7,11a,12,17 Erbsen-Blumenkohlgemüse Reis Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Blattsalate California Blumenkohlkäsestern *11a,12,13,16 Käsesoße *7,13 Kartoffeln Obst	Leerdamer leicht *13 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Blattsalate California Hähnchenkeule Champignonsoße *7,11a,12,13,17 Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Leerdamer leicht *13 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Camembert *13	Rote Bete Salat *5 Königsberger Klopse *4,11a,12  Kapernsoße *13 Kartoffeln Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Blattsalate California Hähnchenkeule Champignonsoße *7,11a,12,13,17 Kartoffeln Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13	gekochtes Rindfleisch *7,11a,11c,13,15,16 Wachsbohnen *11a,13 Püree *13 Vanillepudding *7,13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Blumenkohlsuppe *13 Vanillepudding *7,13	Milchshake *13 Tomaten-Maissuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *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.

Mittwoch 17.06.2026

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Portionsgröße	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13	Bratwurst *4  Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Sauerkraut *2,4,8  Püree *13 Obst	Pizzafleischkäse *2,4,8,13  Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 	Bratwurst *4  Rahmsoße *11a,11c,13,15,16 Kaisergemüse Püree *13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Frischkäsezubereitung leicht *13	Salat-Mix *2,7,17 Gemüselasagne *7,11a,12,13,16 Käsesoße 7,13 Obst	Gouda *7,13 Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Blattsalate Nordsee Vollkornnudeln *11a Hackfleischsoße mit  Tomaten und Zucchini *11a,11c,15,16 Obst	Kasseler *2,8  Hüttenkäse *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht *13	Salat-Mix *2,7,17 Vollkornnudeln *11a Käsesoße mit Broccoli *7,13 Obst	Kasseler *2,8  Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Frischkäsezubereitung leicht *13	Salat-Mix *2,7,17 Vollkornnudeln *11a Käsesoße mit Broccoli *7,13 Obst	Gouda *7,13 Frischkäsezubereitung Ananas *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  Frischkäsezubereitung leicht *13	Hackfleischsoße *7,11a,11c,13,15,16  Zucchiniestreifen in Creme *11a,13 Püree *13 Joghurtspeise *13	Jagdwurst *2,4,8,17  Frischkäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Gemüsebrühe mit Nudeln *11a,12 Joghurtspeise *13	Milchshake *13 Erbsensuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7

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.

Donnerstag 18.06.2026

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Portionsgröße	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8	Weißkrautsalat bunt Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Tomatensoße Reis Obst	Putenbrust *2,4,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Leberwurst *2,8	Gurkensalat Hähnchenbrust "Piccata" *11a,13 Tomatensoße Penne *11a Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Gurkensalat Indisches Linsen-Möhren-Curry *14a,17 Reis Obst	Emmentaler *7,13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre, Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung *13 Milchprodukt *13 Obst	Gurkensalat Indisches Linsen-Möhren-Curry *14a,17 Reis Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8	Seelachs *23 Dillrahmsoße *13 Gemüsemischung Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweinefleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Seelachs *23 Dillrahmsoße *13 Gemüsemischung Kartoffeln Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttermtoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8	Schweinebraten *11a,11c,13,15,16 Kohlrabigemüse Püree *13 Dessert *13	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Pastinaken-Steckrübensuppe *13 Dessert *13	Milchshake *13 Möhren-Kräutersuppe *13,16 Joghurt *13 Götterspeise *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		
*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.

Freitag 19.06.2026

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Portionsgröße	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß
Vollkost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Tomaten-Eisbergsalat Hokifilet, paniert *11a,23 Schwäbischer Kartoffelsalat *5,17 Obst	Krustenbraten *1,2 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Streichkäse *13	Erbseintopf vegetarisch *16,17 Obst	Kalbsleberwurst *2,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Paprika-Tomaten-Maissalat Apfelpannkuchen *11a,12,13 mit Vanillinsoße *13 Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schnittkäse leicht *7,13 Portionsquark *13 Buttermilch *13 Obst	Tomaten-Eisbergsalat Matjes nach "Hausfrauen Art" *2,5,11a,12,13,16,17,23 Kartoffeln Obst	Truthahnleberwurst *2,8 Leerdamer leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Schweinerückensteak Soße *11a,11c,13,15,16 Kaisergemüse Kartoffeln Obst	Kalbsleberwurst *2,8 Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Tomaten-Eisbergsalat Apfelpannkuchen *11a,12,13 mit Vanillinsoße *13 Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.			
pürierte/ weiche leichte Kost	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre vegane Brotaufstrich Portionsquark *13	Seelachsfilet *23 Kräutersoße *13 Möhren *11a,13 Püree *13 Rote Grütze *7,13	Kalbsleberwurst *2,8 Frischkäsezubereitung *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 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 *13,16 Joghurt *13 Götterspeise *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.

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Portionsgröße	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Minestrone mit Reis*16 Obst	Hirtenkäse, eingelegt *9,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Maultaschen *2,7,11a,12,13,16 auf Blattspinat *13 Obst	Butterkäse *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vegetarische Kost	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Maultaschen *2,7,11a,12,13,16 auf Blattspinat *13 Obst	Hirtenkäse, eingelegt *9,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
Vitalkost	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	bunter Bohneneintopf *16,17 Obst	Elbländer leicht *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	bunter Bohneneintopf *16,17 Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	bunter Bohneneintopf *16,17 Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *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 *16 vegetarisch Karamellpudding *13	Butterkäse *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *7,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Grießsuppe, vegetarisch *11a Karamellpudding *13	Milchshake *13 Spinatsuppe *13,16 Joghurt *13 Götterspeise *7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch-

*1 mit Konservierungsstoff

*2 mit Antioxidationsmittel

Die Speisen enthalten folgende Allergene:

- *11 Gluten
 - a) Weizen, Dinkel
 - b) Roggen
 - c) Gerste
 - d) Hafer
- *12 Eier
- *13 Milch (einschließlich Laktose)
- *14 Schalenfrüchte
 - a) Mandeln

Wir kochen mit jodiertem Salz und verwenden kein Fleisch.
Einige Obstsorten können gewachst oder geschwefelt sein.

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

offe:

nitropökelsalz / Nitrat

ärztlich

weiß (zugesetzt)



Sonntag 21.06.2026

1.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
Portionsgröße	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß	<input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/> mittel <input type="checkbox"/> groß
Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Kasselerbraten *2,8 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16, Prinzessbohnen Kartoffeln Schokopudding *13	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vollkost speziell für Kinder	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8	Kasselerbraten *2,8 Rahmsoße *11a,11c,13,15,16, Möhrengemüse-Maisgemüse Kartoffeln Schokopudding *13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vegetarische Kost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Leerdamer *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Sellerieschnitzel *11a,16 Bechamelsoße *13 Prinzessbohnen Kartoffeln Schokopudding *13	Bavaria blu *13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
Vitalkost	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Honig Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13 Buttermilch *13 Obst	Truthahngulasch *11a,12 Prinzessbohnen Reis Obst	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Rote Bete Aufstrich *2,5,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
leichte Vollkost	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Truthahngulasch *11a,12 Prinzessbohnen Reis Schokopudding *13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung Kräuter *13	Truthahngulasch *11a,12 Prinzessbohnen Reis Schokopudding *13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
↑ Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten. ↑			
pürierte/ weiche leichte Kost	Butterstuten *11a,12,13 Halbfettmargarine *7 Honig veganer Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäsezubereitung leicht *13	Kasseler *2,8,11a,11c,13,15,16 Blumenkohlgemüse *11a,13 Püree *13 Schokopudding *13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Schmelzkäsezubereitung leicht *1,13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
flüssige Kost hochkalorisch	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Champignonsuppe *13 Schokopudding *13	Milchshake *13 Blumenkohlpüreesuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *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.