



**Medizinische Hochschule  
Hannover**

## **Patienten - Speiseplan**

**für die Woche vom 21.10.- 27.10. 2024**

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](mailto:Kuechenbuero@mh-hannover.de)

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

E-Mail: [Diaetbuero@mh-hannover.de](mailto:Diaetbuero@mh-hannover.de)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihr MHH-Küchenteam

5.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	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	Mortadella Bologna *2,8,14g  Edamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13	Hähnchenbrust, überbacken *7,13 Soße *11a,12 Broccoli, Kartoffeln Obst	Hinterkochschinken *2,4,8  Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vegetarische Kost</b>	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	Edamer *7,13 Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vitalkost</b>	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	Hinterkochschinken *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Gouda *7,13 Portionsquark *13	Hähnchenbrust, überbacken *7,13 Soße *11a,12 Broccoli Kartoffeln Obst	Hinterkochschinken *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Hähnchenbrust, überbacken *7,13 Soße *11a,12 Broccoli Kartoffeln Obst	Edamer *7,13 Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Truthahnleberwurst *2,8 Portionsquark *13	Grießbrei *11a,13 Zimt und Zucker Götterspeise *7	Hinterkochschinken *2,4,8  Frischkäsezubereitung leicht*13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Spargelsuppe *13 Quarkspeise *13	Milchshake *13 Broccolipüreesuppe *11a,13 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	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	Hinterkochschinken *2,4,8  Geflügelbierschinken *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 (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 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.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	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 *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Möhreneintopf *16 mit Geflügelwürstchen *2,4,8 Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vegetarische Kost</b>	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 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vitalkost</b>	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Camembert *13 Buttermilch *13 Obst	Kasseler Braten *2,8  Soße *11a,11c,13,15,16 Kaisergemüse Kartoffeln Obst	Geflügelsalami *1,2,7,8 Leerdamer leicht *13 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt-Buttermilchspeise *13
<b>leichte Vollkost</b>	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 *1,5,17
<b>leichte Vollkost ohne Schweinefleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 veganer Brotaufstrich Fruchtfein	Tomatensalat Nudelauflauf *7,11a,13 Obst	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Leerdamer leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	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 Frischkäsezubereitung Tomate *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Blumenkohlsuppe *13 Pudding *7,13	Milchshake *13 Tomaten-Maissuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim-reduzierte Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Bonbel *7,13 Joghurt *13	Kasseler Braten *2,8  Soße *11a,11c,13,15,16 Kaisergemüse Kartoffeln Schokopudding *13	Geflügelfrikadelle *11a,12,17 Geflügelsalami *2,7,8 Frischkäsezubereitung Ananas *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	*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.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Friskäsezubereitung leicht *13	paniertes Hähnchenschnitzel *11a Bratensoße *11a,12 Möhren-Blumenkohlgemüse Kartoffeln Obst	Pizzafleischkäse *2,4,8,13  Gouda *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8 	Eisberg-Möhrenrohkost Pfannkuchen mit Quarkfüllung *11a,12,13 Vanillinsoße *13 Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16  Friskäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vegetarische Kost</b>	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	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vitalkost</b>	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 *8  Hüttenkäse *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Mortadella *2,4,8  Friskäsezubereitung leicht *13	Eisberg-Möhrenrohkost Seelachsfilet *23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Kasseler *2,8  Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Friskäsezubereitung leicht *13	Eisberg-Möhrenrohkost Seelachsfilet *23 Tomatensoße Kartoffeln Obst	Gouda *7,13 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	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	Jagdwurst *2,4,8,17 Friskäsezubereitung Ananas *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	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
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	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	Pizzafleischkäse *2,4,8,13  Kasseler *2,8  Gouda *7,13 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		
*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.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	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	Putenbrust *2,4,8 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Leberwurst *2,8 	Kohlrabiroskost Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Spiralnudeln *11a Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vegetarische Kost</b>	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	Emmentaler *7,13 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke
<b>Vitalkost</b>	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 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Gurke Joghurt-Buttermilchspeise *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leberwurst *2,8 	Kohlrabiroskost Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Spiralnudeln *11a Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Schmelzkäsezubereitung *13 Leerdamer *13	Kohlrabiroskost Truthahngeschnetzeltes *11a,12,13 Spiralnudeln *11a Obst	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	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	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Kräuterquark *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Milchsuppe *12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Pastinaken-Steckrübenpüreesuppe *13 Pudding *11a,13	Milchshake *13 Möhren-Kräutersuppe *13,16 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	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	Geflügelmortadella *2,4,8,16 Putenbrust *2,4,8 Frischkäsezubereitung *13 Butter *13 Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milchprodukteiweiß (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 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.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	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	Krustenbraten *1,2  Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Streichkäse *13	Rührei *12 Rahmspinat *13 Kartoffeln Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Frischkäsezubereitung *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vegetarische Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Bauernbrötchen *11a,11b,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre veganer Aufschnitt mit Schnittlauch *2,7 Portionsquark *13	Eisbergsalat mit Joghurdressing *13 Frühlingsrolle *11a,16,17 Asiasoße *11a,15,16 Reis Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vitalkost</b>	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	Truthahnleberwurst *2,8 Leerdamer leicht *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Rührei *12 Rahmspinat *13 Kartoffeln Obst	Kalbsleberwurst *2,8  Maasdamer *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Kräuterfrischkäsezubereitung leicht *13 Portionsquark *13	Rührei *12 Rahmspinat *13 Kartoffeln Obst	Maasdamer *7,13 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre veganer Brotaufstrich Portionsquark *13	Seelachsfilet *23 Senfsoße *13,17 Möhrengemüse *11a,13 Püree *13 Rote Grütze *7,13	Kalbsleberwurst *2,8 Frischkäsezubereitung Senf-Honig *13,17 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	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
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	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	Krustenbraten *1,2  Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Maasdamer *7,13 Butter *13 Honiggurken *2,7,17 Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

*1 mit Konservierungsstoff	*4 mit Phosphat	*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
*2 mit Antioxidationsmittel	*5 mit Süßungsmittel	*9 geschwärzt
	*7 mit Farbstoff	*10 Milcheiweiß (zugesezt)

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

*11 Gluten a) Weizen, Dinkel b) Roggen c) Gerste d) Hafer	b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewkerne e) Pekannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse	*17 Senf *18 Sesam *19 Lupine *20 Erdnüsse *21 Krebstiere *22 Weichtiere *23 Fisch *24 geschwefelt
*12 Eier		
*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.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Linseneintopf *16,17 Obst	Falafel Bällchen + Dip *1,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13	Gemüseintopf *16 mit Kartoffeln Obst	Butterkäse *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vegetarische Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Brie *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Linseneintopf *16,17 Obst	Falafel Bällchen + Dip *1,13 Leerdamer *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>Vitalkost</b>	Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13 Joghurt *13 Obst	Gemüseintopf *16 mit Kartoffeln Obst	Eibländer leicht *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate Joghurt-Buttermilchspeise *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *16 mit Kartoffeln Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<b>leichte Vollkost ohne Schweinefleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *16 mit Kartoffeln Obst	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Tomate
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↑</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Buttertoast *11a,13 Halbfettmargarine *7 Konfitüre Portionsquark *13 Schmelzkäsezubereitung leicht *13	Gemüseintopf *12,16 vegetarisch Zimtquarkspeise *13	Eibländer leicht *7,13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtms *2,7 Milchsuppe *7,12,13 Joghurt *13	Joghurt-Drink *13 Grießsuppe, vegetarisch *11a Zimtquarkspeise *13	Milchshake *13 Spinatsuppe *13,16 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim-reduzierte Kost</b>	Weizenbrötchen *11a,11c Mehrkornbrötchen *11a,11b,11c,11d,18 Butter *13 Konfitüre Frischkäsezubereitung *13 Portionsquark *13 Joghurt *13	Linseneintopf *16,17 Karamellpudding *13	Leerdamer *13 Frischkäsezubereitung leicht *13 Sahnecke *13 Butter *13 Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Kom-

- \*1 mit Konservierungsstoff
- \*2 mit Antioxidationsmittel

Die Speisen enthalten f

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







ende Zusatzstoffe:

- \*8 mit Nitritpökelsalz / Nitrat
- \*9 geschwärzt
- \*10 Milcheiweiß (zugewetzt)

- \*17 Senf
- \*18 Sesam
- \*19 Lupine
- \*20 Erdnüsse
- \*21 Krebstiere
- \*22 Weichtiere
- \*23 Fisch
- \*24 geschwefelt

Wir kochen mit jodiertem Salz und ohne Geschmacksverstärker. Einige Obstsorten können gewach-

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

5.	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
<b>Vollkost</b>	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	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Frischkäseubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vollkost speziell für Kinder</b>	1 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Bauernsalami *2,7,8 	Truthahnbrust, gegrillt *17 Geflügelsoße *11a,12 Broccoli, Kartoffeln Milchstrudel *7,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Frischkäseubereitung leicht *13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vegetarische Kost</b>	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	Bavaria blu *13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>Vitalkost</b>	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	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 rote Bete Aufstrich *2,5,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17 Joghurt *13
<b>leichte Vollkost</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäseubereitung *13 Schmelzkäseubereitung Kräuter *13	Truthahnbrust, gegrillt *17 Estragonsoße *11a,12 Broccoli Reis Milchstrudel *7,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<b>leichte Vollkost ohne Schweine- fleisch</b>	2 Weizenbrötchen *11a,11c Halbfettmargarine *7 Honig Frischkäseubereitung *13 Schmelzkäseubereitung Kräuter *13	Truthahnbrust, gegrillt *17 Estragonsoße *11a,12 Broccoli Reis Milchstrudel *7,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Halbfettmargarine *7 Gewürzgurke *1,5,17
<p>↑ <b>Sie haben die Auswahl zwischen oben genannten Menüs und kalten Mahlzeiten.</b> ↓</p>			
<b>pürierte/ weiche leichte Kost</b>	Butterstuten *11a,12,13 Halbfettmargarine *7 Honig veganer Brotaufstrich Fruchtfein Frischkäseubereitung leicht *13	Truthahnbrust *11a,12,13,17 Blumenkohl *11a,13 Püree *13 Milchstrudel *7,13	Putenfleischkäse *2,4,8,13 Schmelzkäseubereitung leicht *1,13 Halbfettmargarine *7 Milchprodukt *13
<b>flüssige Kost hochkalorisch</b>	Fruchtmus *2,7 Haferflockenmilchsuppe *11d,12,13 Buttermilch *13	Joghurt-Drink *13 Champignonsuppe *13 Milchstrudel *7,13	Milchshake *13 Blumenkohlpüreesuppe *13 Joghurt *13 Götterspeise *7
<b>Keim- reduzierte Kost</b>	Bauernbrötchen *11a,11b,11c Weizenbrötchen *11a,11c Butter *13 Honig veganer Brotaufstrich 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	Geflügeljagdwurst *2,4,8,16,17 Putenfleischkäse *2,4,8,13 Emmentaler *7,13 Butter *13 Cornichons *5,17 Kompott *2,7

Zu Ihrer Information kennzeichnen wir die Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, sowie folgende Zusatzstoffe:

*1 mit Konservierungsmittel	*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.