




















Sommerspeiseplan 1 Mittag (Patienten)

gültig ab: 25.05.2026

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo	Paprikabulgur (GW) mit Zitronenhähnchen (M, LA) Salatbeilage (M,LA,SE,SL,Ei)	Nudelauflauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW) Gurkensalat 	 Fischragout mit Kräutern (GW,F) Salzkartoffeln (SD) gedünstete Rote Bete	Nudelauflauf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW) Gurkensalat 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	581 kcal	676 kcal	475 kcal	446 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2	1, 12	4, 13	1,12	13	
Di	Asiatischer Gemüseintopf mit Kokosmilch, Nudeln und Bohnen (GW,Ei) 	 Vollkornreis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M,LA) 	 Königsberger Klops (Schwein) (GW,EI) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost (SD)	Königsberger Klops (Schwein) (GW,EI) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	465 kcal	572 kcal	764 kcal	504 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	13	-	2, 13	2, 13	13	
Mi	Hähnchenschnitzel paniert (GW,EI) grüne Bohnen zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 gekochtes Ei Senfsoße (GW,SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete 	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	564 kcal	459 kcal	712 kcal	501 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13	4, 13	1, 2, 16	1, 2, 16	13	
Do	paniertes Seelachsfilet (GW,EI,SE,F) Kartoffelbrei (M,LA) Gurkensalat mit saurer Sahne	 rotes Linsencurry Reis 	 Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben	481 kcal	353 kcal	488 kcal	322 kcal	89 kcal	120 kcal
Zusatzstoffe/Allergene			12, 13	12, 13	13	M,LA
Fr	Hähnchen-Gemüsetopf (M,LA) mit Couscous (GW)	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Spinatauflauf mit Nudeln (GW,M,LA) 	Spinatauflauf mit Nudeln (GW,M,LA) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben	482 kcal	718 kcal	452 kcal	298 kcal	89 kcal	91 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	2	2,3,6,12,13	12	12	13	2
Sa	Frikadelle vom Schwein (GW,EI) Kartoffelpüree (M,LA) Möhren/Kohlrabi gedünstet (M,LA)	vegetarischer Gemüseintopf (SL) 	 Seelachs (F) Gurkengemüse (M,LA,SE,SD) Salzkartoffeln (SD)	Frikadelle vom Schwein (GW,EI) Kartoffelpüree (M,LA) Möhren/Kohlrabi gedünstet (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	400 kcal	403 kcal	692 kcal	400 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	2, 12	12,13	13	2, 12	13	
So	Schweinekotelett paniert (GW,EI) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	 Brokkoli-Kartoffel-Auflauf (M,LA,EI) 	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW,M,LA,SE) Blumenkohl (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Schnitzelchen paniert (GW,EI) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Pudding mit Schokogeschmack
kcal/Nährwertangaben	592 kcal	488 kcal	534 kcal	390 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2, 13	12, 13	3, 13	2, 13	13	

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß; (23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide*; (LA) Lactose; (M) Milch; (Ei) Eier, (F) Fisch; (SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere; (LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide

*GW – Weizen, GR – Roggen, GG – Gerste, GH – Hafer, GD – Dinkel, GK – Kamut

herzgesund_Menülinie



vegetarisch