










Sommerspeiseplan 5 Mittag (Patienten)

gültig ab: 25.05.2026

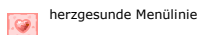
(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo	Hähnchenschnitzel (GW) Rahmchampignon (GW,M,LA) Kartoffelpüree (M,LA)	Gemüsecurry Vollkornreis 	Fischpastapfanne mit Mandeln (F,GW)	Fischpastapfanne mit Mandeln (F,GW)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Erdbeerquark
kcal/Nährwertangaben	387 kcal	562 kcal	620 kcal	400 kcal	89 kcal	105 kcal
Zusatzstoffe/Allergene	12	-	-	-	13	M,LA
Di	Putengeschnitzeltes mit Curry (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Reis	Jägerschnitzel (Schwein) (GW,SL,SE) Tomatensoße (GW) Makkaroni (GW) Möhren-Weißkohl-Rohkost	Spinat (GW,M,LA) Rührei (M,LA,EI) Salzkartoffeln (SD) 	Spinat (GW,M,LA) Rührei (M,LA,EI) Salzkartoffeln (SD) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	650 kcal	907 kcal	566 kcal	399 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	-	1, 2, 12, 16	13	13	13	
Mi	Hähnchen süß/sauer (GW,SO) Vollkornreis	Partykartoffeln Pfannengemüse mit Hirtenkäse (M,LA) 	Wurstgulasch (Schwein) (GW,M,LA) Rigatoni (GW) Gewürzgurke	Wurstgulasch (GW,M,LA) Rigatoni (GW) Gewürzgurke	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben	558 kcal	367 kcal	518 kcal	341 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,13	2	-	-	13	
Do	paniertes Fischfilet (GW,F,SE,EI) sommerlicher Kartoffelsalat (GW,EI,SE,SD) Tomatensalat	Makkaroni mit Pesto (GW) Reibekäse (M) Salat (M,L,EI,SL,SE) 	Gulasch vom Rind (GW,M,LA) Blumenkohl (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Gulasch vom Rind (GW,M,LA) Blumenkohl (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	638 kcal	511 kcal	527 kcal	390 kcal	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	1	2,3	2,4	13	13	
Fr	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M, LA)	vegetarische Spätzlepfanne mit Weißkraut (GW,EI) 	gebratene Flunder (F,GW,M,LA) Gurkengemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Sauerkraut Kartoffelpüree (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Froop-Joghurt
kcal/Nährwertangaben	645 kcal	415 kcal	496 kcal	425 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	2,3,6,12,13	-	13	2,3,6,12,13	13	
Sa	Fischbratrollchen (GW,SO,F) Kartoffelpüree (M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,EI)	Ratatouille Vollkornreis 	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen (Schwein) (GW,SL,EI,SD)	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen (Schwein) (GW,SL,EI,SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben	445 kcal	418 kcal	351 kcal	#####	89 kcal	
Zusatzstoffe/Allergene	12	-	13	13	13	
So	Rinderroulade (SE) Rouladensoße (GW,M,LA,SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	Vollkornnudeln (GW) Gemüsesahnesoße (GW,GG,M,LA,SO) 	Schweinlachs mit Kräutersoße (GW,M,LA) Brokkoli (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Vollkornnudeln (GW) Gemüsesahnesoße (GW,GG,M,LA,SO) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Pudding mit Vanillegeschmack
kcal/Nährwertangaben	585 kcal	544 kcal	474 kcal	441 kcal	89 kcal	siehe Becher
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,4,6,13,16	1, 2, 6	13	1, 2, 6	13	

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) Zuckerarten und Süßungsmitteln; (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



herzgesunde Menülinie



vegetarisch