

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
<b>Montag, 26.06.17</b>	Ofenfrischer Leberkäse vom Schwein mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Geflügelragout mit Romanesco-Blumenkohl- und Brokkoligemüse, dazu Nudeln	Linsen - Mangold - Curry mit Kokosmilch	Spinatcremesuppe	Obstgarten	Rügentaler
<b>Dienstag, 27.06.17</b>	Asiatische Gemüsepfanne mit mariniertem Seelachs und Reis	Schweinebraten mit Erbsen, Möhren, Spargelgemüse, Bratensoße und Salzkartoffeln	Käsespätzle mit Champignonsoße	Blumenkohl-cremesuppe	Erdbeerpudding	Hit Keks mit Schokocreame Muffin
<b>Mittwoch, 28.06.17</b>	Erseneintopf mit einem Mettendchen aus Schweinefleisch	Putensteak mit Blumenkohl und Spätzle	Gefüllte Paprika mit Vollkornreis und Basilikumsoße	Bouillon mit Einlage	Schokoladen - pudding	Leibniz Butterkeks
<b>Donnerstag, 29.06.17</b>	Rostbratwurst vom Schwein, mit Currysoße dazu Bohnen, Paprika, Maisgemüse und Kartoffelpüree	Rinderhacksteak mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	Maisplätzchen mit Kräuterquark	Zwiebelsuppe	Buttermilchdessert	Ascona Schnitten Amerikaner
<b>Freitag, 30.06.17</b>	Ragout vom Seelachs mit Reis	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree	Kichererbsen Auberginenpfanne mit Schafskäse und Zartweizen	Joghurtkaltschale	Panna Cotta - Pudding	Heidesandgebäck
<b>Samstag, 01.07.17</b>	Schnittbohneintopf mit Schweinefleischeinlage	Geflügelbratwurst mit Broccoli und Kartoffelpüree	Schnittbohneintopf	Gemüsecremesuppe	Rote Grütze	Kokos Rondjes
<b>Sonntag, 02.07.17</b>	Rinderroulade mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Zucchini-gemüse und Reis	Nudeln mit Zucchini-gemüse und Grilltomate	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Vanillepudding	Leibniz Butterkeks Schmandkuchen

**So gekennzeichnete Gerichte und Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und zertifiziert. Durch den Verzehr dieser Gerichte ist die vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE gewährleistet.**

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.  
(\*<sup>1</sup>) = mit Phosphat <sup>2</sup>) = mit Alkohol  
D = Diabetes Dessert mit Süßungsmitteln  
Saccharin und Cyclamat



**Ihre Wünsche und Anregungen nehmen wir gerne entgegen.**