

| | Hauptgericht 1 | Hauptgericht 2 Leichte Kost | Hauptgericht 3 | Suppen | Dessert | Gebäck und Kuchen |
|---------------------------------|--|--|--|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| Montag, 09.07.18 | Spaghetti mit Bolognese von Rind und Schwein, dazu einen Blattsalat | Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli und Salzkartoffeln | Grünkernbratling mit Kräutersoße und Blattsalat | Erbсенcremesuppe | Quarkspeise | Rügentaler |
| Dienstag, 10.07.18 | Kasselerbraten vom Schwein, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | Möhreneintopf mit Rindfleischeinlage | Spinatlasagne mit Tomatensoße | Selleriecremesuppe | Nektarinendessert | Hit Keks mit Schokocreme Muffin |
| Mittwoch, 11.07.18 | Gebratene Fischfrikadelle vom Seelachs mit Remouladensoße, Salzkartoffeln und Blattsalat in Rahmsoße | Schweineragout mit Pastinaken – Möhren Gemüse und Kartoffelpüree | Käsetortellini in Rahmsoße dazu Chinakohlsalat in Orangerahm | Bouillon mit Einlage | Joghurtdessert | Leibniz Butterkeks |
| Donnerstag, 12.07.18 | Schweineschnitzel mit Paprikasoße, Salzkartoffeln und Blattsalat | Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Reis | Gemüsepfanne mit Schupfnudeln und Käsesoße | Ochsenschwanzsuppe | Birne Helene | Brandt Hobbits kernig Amerikaner |
| Freitag, 13.07.18 | Reibplätzchen mit Apfelmus | Gedünstetes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu einen gemischten Blattsalat | Gebackener Hirtenkäse mit Paprikagemüse und Pesto Spaghetti | Tomatencremesuppe | Grießpudding | Heidesandgebäck |
| Samstag, 14.07.18 | Weißer Bohneneintopf mit Kasselerwürfel | Nudeleintopf mit Hackbällchen vom Rind | Vegetarischer Nudeleintopf | Gemüsecremesuppe | feine Dessertgrütze | Kokos Rondjes |
| Sonntag, 15.07.18 | Rindergeschnetzeltes mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln | Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Erbsen und Reis | Gemüseteller und Reis | Rinderkraftbrühe mit Einlage | Schwarzwälder - Kirschcreme | 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.
(*1) = mit Phosphat *2) = mit Alkohol
D = Diabetes Dessert mit Süßungsmitteln
Saccharin und Cyclamat*



Ihre Wünsche und Anregungen nehmen wir gerne entgegen.