

	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2 Leichte Kost	Hauptgericht 3	Suppen	Dessert	Gebäck und Kuchen
Montag, 08.09.18	Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße mit Blattspinat und Nudeln	Geschnetzeltes vom Schwein, mit Salzkartoffeln und Salat	Blumenkohl – Curry mit Reis	Tomatencremesuppe	Quarkspeise mit Mandarinen	Rügentaler
Dienstag, 09.09.18	Frische Bratwurst vom Schwein, mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	Graupeneintopf mit Rindfleischeinlage	Bunte Pennenudeln mit scharfer Tomatensoße und Zwiebeln, Parmesankäse, Blattsalat	Lauchcremesuppe	Pfirsichcreme	Hit Keks mit Schokocreme Muffin
Mittwoch, 10.09.18	Sauerbraten vom Rind mit Schupfnudeln und Apfelmus	Geflügelbällchen mit Pastinaken und Salzkartoffeln	Blätterteigtasche mit Gemüsefüllung, Reis und süß – saurer Sauce	Bouillon mit Einlage	Karamellpudding	Leibniz Butterkeks
Donnerstag, 11.09.18	Schweineschnitzel mit Erbsen, Möhren, Spargelgemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Zucchini Gemüse und Reis	Griechischer Gemüseintopf mit Artischocken, Tomaten, Zucchini, Hirtenkäse und Fladenbrot	Gulaschsuppe	Milchreis mit Zimt und Zucker	Brandt Hobbits kernig Amerikaner
Freitag, 12.09.18	Heringstipp mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	Eierstich mit einer Kräutersoße, Spinat und Kartoffelpüree	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Krautsalat	Möhrencremesuppe	Vanillecreme mit Fruchtsoße	Heidesandgebäck
Samstag, 13.09.18	Weißer Bohneneintopf mit Kasselerwürfel	Nudeleintopf mit Hackbällchen vom Rind	Vegetarischer Nudeleintopf	Gemüsecremesuppe	Buttermilchdessert	Kokos Rondjes
Sonntag, 14.09.18	Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln	Putencurry mit Fruchtcocktail und Reis	Reisbratling mit einer Schnittlauchsoße, dazu Mischgemüse	Rinderkraftbrühe mit Einlage	Joghurtdessert	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.