











































## Mittagsspeiseplan im Krankenhaus Waldfriede

	Menü 1 - Planetary Health	Menü 2 - Planetary Health	Menü 3 - Planetary Health	Dessert / Vesper
<b>Montag</b> 22.04.24	Omlette mit Spinat und Kartoffeln  	vegetarischer Wachsbohneintopf mit Grießklößchen  	Mit Emmentalerkäse überbackener Blumenkohl mit einer Kerbelrahmsoße und einem Frühlingspüree  	Apfel Schokoladenrührkuchen
<b>Dienstag</b> 23.04.24	gedünstetes Fischfilet mit einer Spreewaldsoße und Kartoffeln, serviert mit einem Rote-Bete-Salat  	Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen mit einem Champignonragout  	Rotes Linsen-Dal mit Kokosreis und einem Gurken-Joghurt-Dip  	Banane Kirsch Rondjes
<b>Mittwoch</b> 24.04.24	Grünkernpfanne mit gebratenem Gartengemüse und frischen Kräutern  	Hausgemachter Bio-Grießbrei mit einem Erdbeerkompott Tagessuppe  	Penne-Pasta mit einem Paprika-Champignonragout, geriebenem Hartkäse und frischen Blattsalaten  	Kiwi Butterstreuselkuchen oder Obstsalat
<b>Donnerstag</b> 25.04.24	Vegetarisch gefüllte Maultaschen mit einer Brühe und Gemüsestreifen serviert mit Blattsalat  	Salatteller mit Kichererbsen serviert mit einer Scheibe Vollkornbrot  	Allgäuer Käsespätzle mit einer Käsesoße und Gurkensalat  	Apfel Zitronenrührkuchen
<b>Freitag</b> 26.04.24	Gebackenes Seelachsfilet à la Bordelaise mit einer Dillrahmsoße, Salzkartoffeln und einem Tomatensalat  	Bio-Vollkornspirelli alle napoletana mit einer Tomatensoße und geriebenem Käse  	Süßer Hirse-Apfelauflauf mit gerösteten Mandeln, dazu Vanillesoße und einem Kirschkompott  	Birne Aprikosen Mini Kuchen
<b>Samstag</b> 27.04.24	Süßkartoffel-Curry mit frischem Wokgemüse, Kokosmilch und Basmatireis, serviert mit frischem Blattsalaten  	Vegetarischer Gemüseintopf mit veg. Butterklößchen, serviert mit Brot  	Hausgemachter Zwiebel-Quark mit Brokkoli und Kartoffeln  	Banane Mandel Gitter Kuchen oder Obstsalat
<b>Sonntag</b> 28.04.24	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln  	Nudelpfanne mit gebratener Zucchini und Paprika, serviert mit einer Gorgonzolaspinatrahmsoße und Gurkensalat mit Dill  	Vegetarische Bolognese vom Hokkaido-Kürbis mit Penne Pasta und einem Gurkensalat  	Kiwi Kirschstreuselkuchen oder Obstsalat

Tägliche Alternative: Frische Salatteller mit einem Topping zur Wahl (Mozzarella/Kichererbsen/Thunfisch/ Hähnchen)  
 Allergene und Zusatzstoffe können Sie über unser Personal auf einer gesonderten Übersicht einsehen.



Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.



**Planetary Health Menü** - EINFACH GUT FÜR DICH UND DIE ERDE