











































## Mittagsspeiseplan im Krankenhaus Waldfriede

	Menü 1 - Planetary Health	Menü 2 - Planetary Health	Menü 3 - Planetary Health	Dessert / Vesper
<b>Montag</b> 06.05.24	Waldpilzragout und ein Crêpe, serviert mit einem Karottensalat  	vegetarischer Weißkohleintopf mit frischen Kräutern, serviert mit einem Vollkornbrötchen  	Schupfnudelpfanne mit Brokkoli, Paprika und Karotten, serviert mit einer Schnittlauchrahmsoße  	Apfel Aprikosen Mini Kuchen
<b>Dienstag</b> 07.05.24	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Honig-Senf-Soße und Dill, Brokkoligemüse serviert mit Kartoffeln  	Hausgemachter Milchreis mit Zucker und Zimt, einem Kirschkompott Tagessuppe  	Gebratene Gemüse-Boulette mit Brokkoli, einem Kräuterdip und Kartoffelpüree  	Banane Russischer Zupfkuchen oder Obstsalat
<b>Mittwoch</b> 08.05.24	"Chili sin Carne" Vegetarisches Gemüse-Chili mit Süßmais, roten Bohnen und Paprika  	Eierkuchen mit Apfelkompott gefüllt und Vanillesoße Tagessuppe  	vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle  	Kiwi Vanillewaffeln
<b>Donnerstag</b> 09.05.24	Vegetarisch gefüllte Kohlroulade mit einer Kümmelsoße und Kartoffeln  	vegetarischer Möhren-Kartoffel-Eintopf serviert mit einem Vollkornbrötchen  	Salatteller mit Kichererbsen serviert mit einer Scheibe Vollkornbrot  	Apfel Herrenrührkuchen
<b>Freitag</b> 10.05.24	Sauer eingelegter Brathering einer Zwiebelsalatgarnitur, dazu vegetarische Bratkartoffeln  	Mediterrane Zartweizenpfanne mit frischem Marktgemüse und einer Frischkäse-Basilikumsoße, serviert mit Brokkoligemüse  	Mit Emmentaler-Käse überbackener Kartoffel-Blumenkohlaufauf, serviert mit einer Korbelssoße  	Birne Hitkeks
<b>Samstag</b> 11.05.24	Vegetarische Hirtentasche auf einem Linsenbett, serviert mit einer Käutersoße und Balkangemüse  	vegetarische Maultaschen mit einem Gemüsebett in Brühe  	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit einem Apfelmus und Zucker  	Banane Rübluchen oder Obstsalat
<b>Sonntag</b> 12.05.24	Putenkeulenbraten mit einer Soße vom Braten, Spargelgemüse in SoßeHollandaise und Kräuter-Kartoffelpüree  	Großmutter's Vanille-Grießbrei mit einer Pfirsichsoße Tagessuppe  	Mit Spinat und Ricotta gefüllte Cannelloni mit einem rauchigem Paprika-Sugo und kleinem Beilagensalat  	Kiwi Aprikosen Vanillegitter 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