MKK Mühlenkreiskliniken

Speiseplan

02.11.2026 bis 08.11.2026

	Montag 02.11.2026		*Dienstag* 03.11.2026		Mittwoch 04.11.2026		Donnerstag 05.11.2026		Freitag 06.11.2026		Samstag 07.11.2026		Sonntag 08.11.2026	
"So essen Sie gesund"	Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Ebly-Weizen	b 6,a a	Gemüsebratling Porree in Rahm und Kartoffeln	a,c a,b 2	Gekochte Eier in Senfsoße mit Brokkoli und Kartoffeln	c b,h 2 2	Seelachs in Safran-Dillsoße mit Zucchini und Kartoffeln	j a,b 2 2	Karibische Nudel-Gemüsepfanne mit Kokossoße	1,a,d 1,b,d	Eintopf mit roten Linsen	5,g,h,l	Hühnerfrikassee mit Markerbsen und Reis	**G,**a,b,h 2
Vollkost	Grünkohl mit Rauchendchen und Kartoffeln	**S,**1,5,ah,h **S,**1,5 2	Pasta "Bolognese" mit Parmesan und Krautsalat	2,a **R,**a,g b,c 6	Kohlroulade mit Hackfüllung, Zwiebelsoße und Kartoffeln	**R,S,**a,g,h a 2	Nasi Goreng mit Currysoße und Gurkensalat	1,d,h a,b,h 6	Gebratenes Schollenfilet mit Orangen-Pfeffersoße, Wachsbohnensalat und Kartoffeln	a,**j** b 6 2	Kartoffelrösti mit Gemüse-ragout	6,a	Schnitzel ("Valess") mit Paprikasoße, Kartoffeln und Markerbsen	a,ah,b,c 6,a 2 2
gut bekömmlich	Tortellini mit Tomatensoße und Chinakohl in pik. Joghurtdressing	2,a,b,c 6,a 6,b	Schwäbischer Gemüseeintopf mit Maultaschen	2,g a,b,c,g	Dorschfilet gebraten mit Senfsoße Kartoffeln und Rote Bete Salat	a,j,h b,h 2 6	Eieromelette mit bunten Möhren, Kartoffeln und holländischer Soße	b,c 2 2 b,c	Putenbraten mit Geflügelsoße, Romanesco und Kartoffeln	**G,**a,b,c 2 2	Steckrübeneintopf mit Kasseler-einlage und Brötchen	**R,S,**2,g 1,5,9 a	Hühnerfrikassee mit Markerbsen und Reis	**G,**a,b,h 2
auf Wunsch	Obst Nougatpudding Madeleine Fruchtjoghurt	b,f a,b,c,d 2,b	Obst Zitronenmousse Marmorkuchen Fruchtjoghurt	**R,**2,b a,b,c 2,b	Obst Götterspeise Karamellkeks Fruchtjoghurt	2 a,d 2,b	Obst Schokopudding Asconaschnitte Fruchtjoghurt	**R,**a,b a,b,c 2,b	Obst Buttermilchspeise Schokokeks Fruchtjoghurt	b a,b,c,d,f 2,b	Obst Grießpudding Zitronenkuchen Fruchtjoghurt	a,b a,b,c,d 2,b	Obst Vanillepudding Waffel Fruchtjoghurt	**R,**2,a,b a,c 2,b

Die Menülinie "So essen Sie gesund" aus unserem Verpflegungsangebot wurde mit dem DGE-VerpflegungsCheck überprüft und von der DGE mit dem Logo "DGEprüfte Qualität" ausgezeichnet. Die Ergebnisse der einzelnen Qualitätsbereiche sind im QR-Code hinterlegt.

DGE-VerpflegungsCheck B Klinik

E D C B A

DGE

DGEprüfte Qualität

Fleischsorte	Zusatzstoffe lt. Rezeptur		Allergene lt. Rezeptur	
S Schweinefleisch	**1** Konservierungsstoff	**7** Phenylalaninquelle	**a** Weizen	**g** Sellerie
R Rindfleisch	**2** Farbstoff	**8** Geschmacksverstärker	**ag** Gerste	**h** Senf
G Geflügel	**3** geschwefelt	**9** Phosphat	**ah** Hafer	**i** Krebstiere
	4 geschwärzt		**b** Milch	**j** Fisch / Weichtiere
	5 Antioxidationsmittel		**c** Ei	**k** Sesam
	6 Süßungsmittel		**d** Soja	**l** Schwefeldioxid
			e Erdnuss	**m** Lupine
			f Haselnuss	