MKK Mühlenkreiskliniken

Speiseplan

19.10.2026 bis 25.10.2026

	Montag 19.10.2026		Dienstag 20.10.2026		Mittwoch 21.10.2026		Donnerstag 22.10.2026		Freitag 23.10.2026		Samstag 24.10.2026		Sonntag 25.10.2026	
"So essen Sie gesund"	Kichererbsencurry mit veganen Bällchen (Weizen)	h a	Gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüsestreifen in Dillsoße und Kartoffeln	j 2,b,g 2	Vollkornpenne mit Linsenbolognese, Gurke-Tomate-Paprikasalat	2,a a,g 6	Sauerbraten mit rheinischer Soße, Rotkohl und Kartoffelklößen	R 6,a,g 6 b,g	Quinoaschnitte mit Süßkartoffel-püree und Ratatouillegemüse	b 6,a	Erbseneintopf mit Bockwurst	S,R,1,5,g 8,9,b	Rote Beete Puffer an Kaisergemüse in Bechamelsoße und Kartoffeln	a,c b 2
Vollkost	Ungarisches Rindergulasch mit Nudeln und Mexico-Salat (Mais,Paprika,Möhre, Rettich,Zucchini)	R,a,h 2,a 6,h	Kasselerrücken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	S,1,5,9 6 b	Westfälischer Eintopf mit weißen Bohnen und Kasselereinlage	R,S 1,5,9,g	Milchreislasagne mit Apfelwürfeln und Fruchtsoße	a,b,c 6 5,2	Fischfilet "Bordelaise" mit Kräutersoße, Reis und Gurkensalat	a,j b 6	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	a,c	Gegrillte Hähnchenbrust an Kaisergemüse in Bechamelsoße und Kartoffeln	G b 2
gut bekömmlich	Polentaschnitte mit Kartoffeln und Pastinaken-Möhrengemüse in Rahm	a,b,c,d 2 b	Kartoffelauflauf mit Käsesoße, und gem.Rohkost (Möhre, Sellerie, Zucchini)	b,c 6,a 6	Blumenkohlmedaillon, holländische Soße, Brokkoli und Kartoffeln	a,b b,c 2 2	Geschnetzeltes "Züricher Art", Spätzle, Möhrenrohkost	S,a,b 2,a,c 6	Schweinebraten mit Waldpilzsoße, Romanesco und Servietten-knödeln	S a,b 2 a,c	Möhreneintopf mit Grießklößchen	2,g . a,b,c	Gegrillte Hähnchenbrust an Kaisergemüse in Bechamelsoße und Kartoffeln	G b 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	
S Schweinefleisch	
R Rindfleisch	
G Geflügel	

Zusatzstoffe lt. Rezeptur	
1 Konservierungsstoff	**7** Phenylalaninquelle
2 Farbstoff	**8** Geschmacksverstärker
3 geschwefelt	**9** Phosphat
4 geschwärzt	
5 Antioxidationsmittel	
6 Süßungsmittel	

Allergene lt. Rezeptur	
a Weizen	**g** Sellerie
ag Gerste	**h** Senf
ah Hafer	**i** Krebstiere
b Milch	**j** Fisch / Weichtiere
c Ei	**k** Sesam
d Soja	**l** Schwefeldioxid
e Erdnuss	**m** Lupine
f Haselnuss	