Cafeteriaspeiseplan
vom 02.03.2020 bis 08.03.2020

gut& gerne
Ihr Partner für Gastronomieservice

	Gut Bürgerlich	Internationale Küche	Job&Fit *	Dessert
MO	Herzhafter Grünkohl mit Speck, Zwiebeln, Kasseler und Rauchwurst und dazu Salzkartoffeln [20]	- Tajine vom Huhn "Marrokanischer Art" - Eintopf vom Huhn, Ras el Hanout und gegrillten Auberginen [a,a1,i] dazu Couscous mit buntem Gemüse	Veganes Süßkartoffel Curry mit Wasserkastanien, Brokkoli, Zuckerschoten, abgerundet mit Kokosmilch, Koriander [a,a1,f,j] und dazu Naturreis	Naturjoghurt mit Obst [3,g,l] *
DI	Hackbraten vom Schwein und Rind in herzhafter Soße [a,a1,c,i] mit Rahmspitzkohl [g] und Semmelknödel [a,a1,c,g,i]	- Tortellini " Formaggio" - Tortellini mit Käsefüllung, Blattspinat und Möhrenstreifen in einer cremigen Käsesoße, [a,a1,c,g,i] dazu ein Salat vom Buffet [i]	Feines Hühnerfrikassee [a,a1,g,i] mit einem Gemüsemix "Leipziger Allerlei" - Erbsen, Karotten, Spargel - an Naturreis	Schokoladen-Kaffee Creme [20,g]
MI	Hausgemachter Möhreneintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten, [4,a1,j] wahlweise mit Speckstippe [2,20,21,3,8] und/oder Bockwurst [1,2,20,21,3,4,8,a,a1,c,f,g,i,j]	- Vegtarische Moussaka - Kartoffel trifft auf Aubergine, Tomate, Zwiebel und Soja, knusprig überbacken und orientalisch abgeschmeckt [a,a1,c,f,g,i]	Bandnudeln nach "Asiatischer Art" mit Hühnerfleisch, Paprika, Karotten, Porree, Bohnenkeimlingen, Black Fungus-Pilzen [a,a1,c,f,j] und dazu einen Beilagensalat mit Joghurt-Dressing [i]	Obst *
DO	Süße Hefeteigknödel [a,a1,c,g] wahlweise mit Zwetschgen-Kompott und/oder Vanillesoße [a,a1,g]	Poulardenfilets in fruchtiger Tomatensoße [a,a1,g] mit Blumenkohl-Brokkoligemüse und lockerem Kräuterreis	Kleine Rindfleischröllchen in Bratensoße [a,a1,a2,j] mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Naturjoghurt mit Obst [3,g,l] *
FR	Kasselernacken in Bratensoße [i] an milden Sauerkraut [19] und Pastinaken-Kartoffelstampf [g]	Knusprig gebratene Gemüsefrikadelle aus Brokkoli, Tomate und Romanesco [a,a1,c] an Paprikagemüse und Tomatenrisotto [g]	Gegrillter Alaska-Seelachs [d,f] mit Rahmspinat [g] und Kräuterkartoffeln [20]	Obst *

	Gut Bürgerlich	Job&Fit *	Dessert
SA	Hausgemachter Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten, Porree, Zwiebeln und Sellerie, [4,a1,i,j] wahlweise mit Speckstippe [2,20,21,3,8] und/oder Mettwurst [2,20,21,3,8]	Saftiger Brokkolirösti [a,a1,c,g] im Brötchen [a,a1,a2] mit Kräuterquark, [20,g] dazu einen Beilagensalat [i] mit Essig-Öl-Dressing [19,20,3,5,j,l]	Mandarinen-Mascarpone Creme [20,g] mit Mandarinen Püree
SO	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße [a,a1,g,i,j] mit Mandelbrokkoli [h,h1] und Kräuterkartoffeln [1,g]	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, [a,a1,c,g,i] dazu einen Beilagensalat [i] mit Joghurt-Dressing [14,19,20,c,g]	Rote Grütze [20] mit Vanillesoße [g]

Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung sowie die Zwischenverpflegung hat eine JOB&FIT-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit dem Stern gekennzeichnet.

JOB&FIT

1 - Farbstoff
2 - Konservierung
3 - Antioxidantien
4 - Geschmacksv
5 - geschwefelt
8 - Phospaht
14 - E Stoffe
19 - alkoholähnliche Stoffe
20 - Stabilisatoren
21 - Nitritpöckelsalz
a - Spuren von Getreide
a1 - Weizen
a2 - Roggen
c - Ei
d - Fisch
f - Soja
g - Milch
h - Spuren von Schalenfrüchten
h1 - Mandeln
i - Sellerie
j - Senf
l - Schwefel

Schwein
Fisch
Rind
Geflügel
Vegetarisch

Evangelisches Krankenhaus Mülheim / Ruhr
Ein Haus der ATEGRIS

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.