DIAKONISSEN HAUS TELTOW
Servicegesellschaft Halle

mit Herz für Mensch und Gott

Krankenhaus Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
	28.07.2025	29.07.2025	30.07.2025	31.07.2025
Vorspeise	Brokkoli-cremesuppe [1,A1,I,G]	Gemüsebrühe mit [C,I] Eierflocken und Gemüse	Sellerie-Karotten-Cremesuppe [1,A1,G]	Champignoncreme - suppe
Vollkost	Seelachs [A1,D,G] Schlemmerfilet Broccoli an Dillrahmsoße [1,A1,D,G,J] mit Kartoffeln Möhrenrohkostsalat *	Bauernsülze [2,3,7,I,J] Remouladensoße [3,5,C,G] und Bratkartoffeln dazu Weißkrautsalat KM *	Grützblutwurst [A1,J] mit Sauerkraut [1,A1,J] und Salzkartoffeln KM *	Minestrone [1,A1,I] Ital. Gemüseeintopf mit Nudeln, Bohnen, Zwiebel, Karotte, Tomate Kartoffeln und Sellerie KM *
Leichte Vollkost	Schweinegulasch [1,A1,J] mit Gemüse [I] dazu Spätzle [A1,C] und Kaisergemüse	Möhreneintopf mit Schweinefleisch [1,A1,I] Suppengemüse und Kartoffeln KM	Geflügelhacksteak [A1,C,J] mit Bratensoße [1,A1,J] Kohlrabi-Möhrengemüse [1,A1,G] und Kartoffelpüree [3,G]	Tortelliniauflauf [A1,G] mit Brokkoli und Tomaten dazu Käsesoße [1,A1,G] frischer Gurkensalat KM
Vegetarisch	Tellerrösti [2,3,5,L] (Kartoffelpuffer) mit Rahmchampignon [1,A1,G] und Möhrenrohkostsalat KM *	Traditionelle Hefeklöße [A1,C] dazu warmes Pflaumenkompott [3] KM *	Bunte Schupfnudelpfanne[A1,C] mit Holzfällergemüse und grüner Soße [1,A1,G] KM *	pikanter Kräuterquark [G] mit Kartoffeln dazu Gurkensalat
Dessert	Frischobst der Saison [7]	Erdbeerquark [G]	Frischobst der Saison [7]	Fruchtjoghurt [G]

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der Rückseite. Wünschen Sie genauere Produktinformationen, wenden Sie sich bitte an unsere Menüassistent*Innen. Änderungen sind vorbehalten. **Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam der DWS.**

DIAKONISSEN HAUS TELTOW
Servicegesellschaft Halle

Krankenhaus Speiseplan

mit Herz für Mensch und Gott

	Freitag	Samstag	Sonntag
	01.08.2025	02.08.2025	03.08.2025
Vorspeise	Hühnerbrühe [A1,C,I] Nudeln und Gemüse [A1,C,I]	Tomatencremesuppe [1,A1,I]	Kraftbrühe mit Fleischklößchen [A1,C,I]
Vollkost	Heringsfilet [1,2,5,C,D,J] nach Hausfrauenart dazu Kartoffeln und Rote-Beete-Salat [5] *	Soljanka [1,2,3,7,A1,I,J] mit Fleischwurst, Paprika Gewürzgurke [5], Zitrone KM *	Hackbraten [A1,J] in Rahmsoße [1,A1,G,J] dazu Möhrengemüse [1,A1,G] und Kartoffelpüree [G] * *
Leichte Vollkost	Putenragout [1,A1,G,J] nach Stroganoff Art Gewürzgurke, Rote Bete Champignons, Sahne mit Naturreis	Nudeleintopf [A1,C] mit Hühnerfleisch und Suppengemüse [I] KM	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße [1,A1,G,J] dazu Möhrengemüse [1,A1,G] und Kartoffeln
Vegetarisch	Quark-Apfelauflauf [A1,C,G] mit Rosinen an Dessertsoße Vanillegeschmack [1,A1,G] KM	Veganer Nudeleintopf [A1,C] mit buntem Gemüse [I] und frischen Kräutern KM	Gemüsebratling [A1,I] mit Kräutersoße [1,A1,G,I] dazu Möhrengemüse [1,A1,G] und Kartoffeln
Dessert	Frischobst der Saison [7]	Fruchtkompott	Schokoladenpudding [G]

Im Endprodukt enthaltene Zusatzstoffe und Allergene (gem. Artikel 9(1) c) (EG) 1169/2011)

Zusatzstoffe:
1 Farbstoff,
2 Konservierungsstoff,
3 Antioxidationsmittel,
4 Geschmacksverstärker,
5 Süßungsmittel und /oderZuckerart,
6 Phenylalaninquelle,
7 gewachst,
8 Phosphat/Milcheiweiß,
9 geschwärzt,
10 geschwefelt,
11 mit Chinin,
12 kann bei übermäßigen Verzehr Abführend wirken,
FF=Formfleisch,
FW=Flüssigwürzung

Allergene:
A enthält Glutenhaltiges Getreide
(**A1** Weizen (Dinkel/Khorasanweizen),
A2 Roggen,
A3 Gerste,
A4 Hafer)
B Krebstiere ,
C Eier ,
D Fisch ,
E Erdnüsse ,
F Soja ,
G Milch ,
H Schalenfrüchte
(**H1** Mandeln,
H2 Haselnüsse,
H3 Walnüsse,
H4 Kaschunüsse,
H5 Pecanüsse,
H6 Paranüsse,
H7 Pistazien,
H8 Macadamianüsse,
H9 Queeenslandnüsse),
I Sellerie ,
J Senf ,
K Sesamsamen ,
L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l,
M Lupinen,
N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln Tintenfische), und jeweils

Vitalmenü | Vegan | Schwein | Geflügel | Fisch | Rind | Schaf/Lamm | Wild | KM=Komplettmenü | *= nicht für leichte Vollkost geeignet