



















Cafeteriaspeiseplan vom 21.10.2019 bis 27.10.2019






	Gut Bürgerlich	Internationale Küche	Job&Fit *	Dessert
MO	Rustikaler Schweine-Kräuter-Krustenbraten ^{a,a1} mit Rahmwirsing ^{a,a1,g} und Petersilienkartoffeln ^{1,g} 	Vegetarisches Chili mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidney- und grünen Sojabohnen ^{a,a1,a3,f} 	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Brokkoli, Möhren und Sellerie ^{a,a1,i} dazu ein Vollkornbrötchen, ^{a,a1,a2,a3,a4,f} und ein Salat mit Essig-Öl-Dressing vom Buffet ⁱ  *	Vanille-Mandarinen-Creme ^g mit Schokoladenstreusel
DI	Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße, ^{a,a1,g,i} Möhrengemüse und Spätzle ^{a,a1} 	Saftiges Hähnchen "Korma" in einer scharfen indischen Currysoße mit Kokosmilch abgerundet, ^{g,j} dazu Brokkoli und Basmatireis 	Vegetarischer Riesen-Rösti mit Brokkoli, Tomaten und Paprika ^{g,i} an einem Tomaten-Frischkäse-Dip ^g und dazu ein Salat ⁱ mit Essig-Öl-Dressing ^{3,5,j,l}  *	Magerquark mit Obst ^{3,g,l} *
MI	Hausgemachter weißer Bohneneintopf, mit Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten, wahlweise mit Speckstippe und/oder Bockwurst  	Zartes Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo ^{a,a1} mit Romanesco, Erbsen, Brokkoli und dazu Kräuterreis 	Vegetarische Wurst aus Soja und Weizen in einer Tomaten-Curry-Soße ^{a,a1,c,e,f,j} mit Pommes frites und ein Salat mit Joghurt-Dressing vom Buffet ⁱ  *	Obst *
DO	Saftige Leberknödel aus Schweinefleisch ^{a1} in kräftiger Bratensoße ⁱ mit Rosenkohl und Pastinaken-Stampfkartoffeln ^g 	Süßer Reisauflauf mit Vanillesoße und einer Fruchteinalge aus Himbeeren, Aprikosen, Apfel- und Pfirsichstückchen, sowie gebackenen Streuseln 	Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Soße ^{a,a1,g,i} dazu Buttergemüse mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Mais ^g und Salzkartoffeln  *	Vanillepudding mit Früchten
FR	Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelrahmsoße mit Sauerrahm verfeinert ^{g,i,j} Rahmspitzkohl ^g und Höhrnchen Nudeln ^{a,a1} 	Knusprige Falafelbällchen ^{an} bunten Couscous-Gemüse ^{a,a1,f} und mit einem würzigen Kräuter Dip ^g 	Fjord Lachs in feiner Rahmsoße mit Gurken- und Möhrenstreifen, ^{a,a1,d,g} dazu ein grüner Gemüsemix aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, mit Salzkartoffeln  *	Obst *

	Gut Bürgerlich	Job&Fit *	Dessert
SA	Hausgemachter Kartoffeleintopf, mit Kartoffeln, Karotten, Porree, Zwiebeln und Sellerie, wahlweise mit Speckstippe und/oder Mettwurst  	Gefüllte Nudeltaschen "Capeletti" mit Zucchini, Tomaten und Paprika geschwenkt in einem milden Pesto ^{a,a1,c,e,g} und dazu einen Salat ⁱ mit Joghurt-Dressing ^{14,19,20,g}  *	Apfelmus ³ mit Sahne ^g
SO	Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{a,a1,g,i}	Schweinebraten nach "Bayrischer Art" in Soße mit Kümmel und Majoran, ^{a,a3,c,i} dazu Erbsen-Möhrengemüse und Semmelknödel ^{a,a1,c,g,i}  *	Magerquark mit Obst ^{3,g,l} *

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.



- 1 - Farbstoff
- 3 - Antioxidantien
- 5 - geschwefelt
- 14 - E Stoffe
- 19 - alkoholähnliche Stoffe
- 20 - Stabilisatoren
- a - Spuren von Getreide
- a1 - Weizen
- a2 - Roggen
- a3 - Gerste
- a4 - Hafer
- c - Ei
- d - Fisch
- e - Erdnüsse
- f - Soja
- g - Milch
- 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.