

Menü vom 13.5.2024 - 19.5.2024



Dieses Gericht ist zu 100% pflanzlich und wurde speziell für die Patient:innen der Universitätsmedizin Essen entwickelt. Es ist besonders gesund, lecker und gleichzeitig gut für das Klima und die Umwelt.



Die Pflanzenbasierte Kost, setzt sich aus einer ovo-lacto-vegetabilen Lebensmittelauswahl zusammen, welche auf Fleisch- und Fischkomponenten verzichtet und somit den Aspekt der Nachhaltigkeit unterstützt.

Pflanzenbasierte Kost

Ovo-lacto-vegetabile Kost

Vollkost

Die Gemüsebeilage kann tierische Fette & Schweinefleisch enthalten.

Angepasste Vollkost

ohne Schweinefleisch

Vitalkost

Diabetes mellitus, Hyperlipoproteinämie

Flüssige Kost

13.5.2024 <i>Mo</i>	<input type="checkbox"/> Vegetarischer griechischer Bohneneintopf mit Fetakäse Obst	<input type="checkbox"/> Linsen-Curry, dazu Farfalle Obst	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust auf Geflügelsauce mit Vitalgemüse, dazu Gemüsereis Obst	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust auf Geflügelsauce mit Vitalgemüse, dazu Gemüsereis 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	Kartoffel-cremesuppe 1 Saft
14.5.2024 <i>Di</i>	<input type="checkbox"/> Bami Goreng Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Bunter Gemüse-Reis-Topf mit Geflügelwiener Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Omelette an Kaisergemüse in heller Sauce, dazu Petersilienkartoffeln Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Omelette an Kaisergemüse in heller Sauce, dazu Petersilienkartoffeln 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	Brokkoli-cremesuppe 1 Saft
15.5.2024 <i>Mi</i>	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Curry, dazu Rosinenreis Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Spinat-Auflauf mit fruchtiger Tomatensauce Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Fischfilet natur auf Kräutersauce, dazu Bohnen und tomatisiertes Kartoffelpüree Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Fischfilet natur auf Kräutersauce, dazu Bohnen und tomatisiertes Kartoffelpüree 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	Möhren-cremesuppe 1 Saft
16.5.2024 <i>Do</i>	<input type="checkbox"/> Couscous-Pfanne mit Ajvar und Riata Dip Obst	<input type="checkbox"/> Spaghetti Bolognese Obst	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Brokkoli-Erbсен-Mix mit heller Sauce milder Paprikareis Obst	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Brokkoli-Erbсен-Mix mit heller Sauce milder Paprikareis 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	Kartoffel-suppe 1 Saft
17.5.2024 <i>Fr</i>	<input type="checkbox"/> Leicht scharfes Sauerkraut-Bohnen-Gemüse mit Kartoffelpüree Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Chili sin Carne im Reiserand Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Putenfrikadelle mit Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Putenfrikadelle mit Bratensauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	Möhren-cremesuppe 1 Saft
18.5.2024 <i>Sa</i>	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Bauerntopf mit Gartengemüse und Nudeln Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Gnocchi mit Zucchini-Chutney Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Gnocchi mit Zucchini-Chutney 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	Blumenkohl-cremesuppe 1 Saft
19.5.2024 <i>So</i>	<input type="checkbox"/> Bulgurpfanne mit Nüssen und Trockenfrüchten, dazu Sojadip Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Wirsinggratin auf Kräutersauce Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet mit Geflügelrahmsauce, dazu extra feine Erbsen und Spätzle Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet mit Geflügelrahmsauce, dazu extra feine Erbsen und Spätzle 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	Kürbis-cremesuppe 1 Saft

Nr. im Diätkatalog: (1.4)

Nr. im Diätkatalog: (1.1)

Nr. im Diätkatalog: (1.3)

Nr. im Diätkatalog: (2.1)

Nr. im Diätkatalog: (8.1)

Übersicht Zusatzstoffe & Allergene Woche 2

Hauptkomponente

Bami Goreng	1, 18, 18a, 23
Blumenkohl-Curry	2, 4, 15, 18, 18a, 24
Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Gemüse	4
Putenfrikadelle mit Sauce	18, 18a, 20, 24, 26, 27
Omelette	13, 20, 24
Hähnchenbrustfilet mit Geflügelrahmsauce	2, 4, 14, 18, 18a, 24
Hähnchenbrust auf Geflügelsauce	2, 4, 14, 18, 18a
Spaghetti "Bolognese"	4, 18, 18a, 26
Wirsinggratin auf Kräutersauce	1, 4, 6, 13, 15, 18, 18a, 20, 24
Gemüse-Reis-Topf mit Geflügelwiener	1, 2, 6, 12, 26
Kartoffel-Spinat-Auflauf mit heller Sauce	1, 4, 6, 20, 24
Couscous Pfanne mit Ajvar und Riata Dipp	1, 18, 18a, 24
Vegetarischer Griechischer Bohneneintopf mit Feta-Käse	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 18, 18a, 24
vegetarischer Bauerntopf mit Gartengemüse und Nudeln	4, 18, 18a, 26
Linsen Currygemüse	4, 18, 18a, 26
Chili sin Carne	4, 18, 18a
Gnocchi mit Zucchini-Chutney	1, 2, 4, 10, 13, 14, 18, 18a, 29
Bulgurpfanne mit Nüssen und Trockenfrüchten dazu Sojadip	4, 18, 18a, 23, 25a
Blumenkohl-Brokkoli-Erbsen-Mix mit heller Sauce	4, 18, 18a, 23
Fischfilet natur in Kräutersauce	1, 4, 5, 6, 21, 24
Leicht scharfes Sauerkraut-Bohnen-Gemüse	1, 24

Gemüse

Möhren	4
Vitalgemüse	4, 26
Kohlrabigemüse	4, 15, 18, 18a, 24
Erbsen	4
Kaisergemüse	4, 18, 18a, 24
Bohnen	4

Beilage

Gemüsereis	4, 26
Salzkartoffeln/Petersilienkartoffen	
Reis/Rosinenreis/milder Paprikareis	4
Spätzle	4, 18, 18a, 20
Kartoffelpüree	2, 4, 24
tomatisiertes Kartoffelpüree	2, 4, 24
Farfalle/Spiralnudeln	4, 18, 18a
Gemüsereis	4, 26

Dessert

Obst	9
Karamellcreme	1, 4, 5
Vanillepudding	4, 5, 24
Pfirsichquark	4, 5, 24
Dessertcreme Schoko	5, 24
Fruchtjoghurt Balance	24
Suppen/Flüssige Kost	
Blumenkohlcremesuppe	15, 18, 18a, 26, 29
Brokkolicremesuppe	15, 18, 18a, 26, 29
Möhrencremesuppe	15, 18, 18a, 26, 29
Kartoffelcremesuppe	15, 18, 18a, 26, 29
Kürbiscremesuppe	15, 18, 18a, 26, 29

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n), 6 mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 auf der Grundlage (z. B. Sorbit) bei Tafelsüßen, 9 gewachst, 10 geschwefelt, 11 geschwärzt, 12 mit Phosphat, 13 mit Milcheiweiß (Molkepulver, Milchpulver), 14 mit Hühnereiweiß, 15 mit Stärke (modifizierte Stärke, Pflanzenstärke), 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz, 17 Ernährungszweck siehe Verpflegungskatalog, 18 Gluten/-erzeugnisse, 18a Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen, 18b Roggen, 18c Gerste, 18d Hafer, 19 Krebstiere/-erzeugnisse, 20 Eier/-erzeugnisse, 21 Fisch/-erzeugnisse, 22 Erdnüsse/-erzeugnisse, 23 Soja/-erzeugnisse, 24 Milch/-erzeugnisse, 25 Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 25a Haselnüsse, 25b Walnüsse, 25c Cashewnüsse, 25d Pekannüsse, 25e Paranüsse, 25f Macadamia / Queenslandnüsse, 25g Pistazien, 25h Mandeln 26 Sellerie/-erzeugnisse, 27 Senf/-erzeugnisse, 28 Sesamsamen/-erzeugnisse, 29 Schwefeldioxid u. Sulfide, 30 Lupine/-erzeugnisse, 31 Weichtiere/-erzeugnisse