

Menü vom 20.5.2024 - 26.5.2024



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

20.5.2024 Pfungstmontag <i>Mo</i>	<input type="checkbox"/> Nudelaufbau mediterran mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Tomatensauce Dessertcreme Vanille	<input type="checkbox"/> Paniertes Schweineschnitzel mit Spargel-Erbesen-Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln Dessertcreme Vanille	<input type="checkbox"/> Mediterranes Auberginen-Zucchini-Gemüse, dazu Risi-Bisi Dessertcreme Vanille	<input type="checkbox"/> Mediterranes Auberginen-Zucchini-Gemüse, dazu Risi-Bisi 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Kartoffel-cremesuppe 1 Saft
21.5.2024 <i>Di</i>	<input type="checkbox"/> Samtige Grünkernpfanne mit Reiseinlage Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Vegetarische Maultaschen mit Kräuter-Sahne-Sauce, dazu Gurkensalat Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Rindfleischsuppe mit Nudeln Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Rindfleischsuppe mit Nudeln 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Brokkoli-cremesuppe 1 Saft
22.5.2024 <i>Mi</i>	<input type="checkbox"/> Rote Paprikaschote mit Buchweizenfüllung, dazu Tomatensauce und Penne Rigate Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüse-Eintopf mit Thymian und Geflügelfleisch Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Möhren-cremesuppe 1 Saft
23.4.2024 <i>Do</i>	<input type="checkbox"/> Paniertes Sellerieschnitzel mit Sauce Bearnaise, dazu Kräuterkartoffeln Obst	<input type="checkbox"/> Spiralnudeln mit frischer Tomatensauce, dazu Maissalat Obst	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Fingermöhren und Kartoffel-Erbs-Püree Obst	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Fingermöhren und Kartoffel-Erbs-Püree 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Kartoffel-suppe 1 Saft
24.5.2024 <i>Fr</i>	<input type="checkbox"/> Orientalischer Kichererbsentopf im Couscousrand Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Gyros mit Tzatziki, dazu Djuvecreis und Krautsalat Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Rührei mit gehacktem Spinat und Kartoffelpüree Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Rührei mit gehacktem Spinat und Kartoffelpüree 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Möhren-cremesuppe 1 Saft
25.5.2024 <i>Sa</i>	<input type="checkbox"/> Fruchtige Gemüsebolognese mit Spiralnudeln Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Vegetarisch gebundener Kartoffelgemüse Eintopf, dazu ein Brötchen Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Hähnchen nach Art Ragout fin, dazu Pariser Karotten und Kräuterreis Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Hähnchen nach Art Ragout fin, dazu Pariser Karotten und Kräuterreis 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-cremesuppe 1 Saft
26.5.2024 <i>So</i>	<input type="checkbox"/> Indisches Blumenkohl-Kartoffel-Balti, dazu Reis Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Kohlroulade mit Specksauce und Stampfkartoffeln Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit heller Sauce Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit heller Sauce 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> 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 3

Hauptkomponente

Cyros mit Tzatziki	18, 18a, 24, 27
Hähnchen nach Art Ragout fin	2, 4, 18, 18a, 24
Orientalischer Kichererbsentopf	4, 24
Spiralnudeln mit frischer Tomatensauce	1, 4, 18, 18a
Veg. Maultaschen mit Kräutersauce	1, 4, 6, 13, 18, 18a, 20, 24, 26
fleischsuppe mit Nudeln	1, 4, 6, 18, 18a, 26
Grünkernpfanne mit Reis	1, 2, 13, 18, 18a, 24, 26
gebundener vegetarischer Kartoffelgemüseintopf mit Brötchen	4, 26, 18, 18a
frischer Gemüse-Eintopf mit Thymian und Geflügelfleisch	
Kohlroulade mit Specksauce	1, 2, 4, 12, 18, 18a, 20
Mediterranes Auberginen-Zucchini-Gemüse	4, 18, 18a
Gemüsegoulasch	4, 18, 18a, 26
Rührei	4, 20, 24
Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit heller Sauce	18, 18a, 20, 24
Rote Paprikaschote mit Buchweizenfüllung und Tomatensauce	4, 18, 18a, 26
Indisches Blumenkohl-Kartoffel-Balti	
Paniertes Sellerieschnitzel mit Sauce Bearnaise	18, 18a, 20, 24, 26
Nudelaufbau mediterran mit Gemüse und Käse überbacken, Tomatensauce	9, 18, 18a, 26
Königsberger Klopse mit Kapernsauce	18, 18a, 20, 26, 27
Fruchtige Gemüsebolognese	1, 4, 5, 18, 18a, 27
Schweineschnitzel	14, 18, 18a
Samtige Grünkernpfanne	1, 2, 4, 10, 18, 18a, 18d, 26

Gemüse

Brechbohnen	4
Kaisergemüse	4
Pariser Karotten	4
Spinat gehackt	4, 13, 18, 18a, 24
Fingermöhren	4
Spargel-Erbesen-Gemüse	14, 24

Beilage

Salzkartoffeln/Dillkartoffeln/Petersilienkartoffeln	
Kartoffel-Erbs-Püree	2, 4, 24
Reis/Ingwerreis/Kräuterreis	4
Penne/Spiralnudeln	4, 18, 18a
Djuvecreis	4, 5, 18, 18a, 26
Stampfkartoffeln	4, 24
Kartoffelpüree	2, 4, 24
Risi-Bisi	4
Couscous	18, 18a

Salat

Gurkensalat	1, 6
Krautsalat	1, 2, 6
Maissalat	2, 4, 10, 29

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 Hühnerweiß, 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