

Menü vom 27.5.2024 - 2.6.2024



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

27.5.2024 <i>Mo</i>	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Spitzkohleintopf mit Karotten und Lauch Obst	<input type="checkbox"/> Pilzragout mit frischer Petersilie, dazu Gemüsereis  Obst	<input type="checkbox"/> Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zitronen-Olivensauce, dazu Blattspinat und Kartoffelpüree Obst	<input type="checkbox"/> Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zitronen-Olivensauce, dazu Blattspinat und Kartoffelpüree 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Kartoffel-cremesuppe 1 Saft
28.5.2024 <i>Di</i>	<input type="checkbox"/> Paprikagulasch von gelben, roten und grünen Paprikaschoten, Brokkoli, dazu Spirellis  Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Sauerkrauteintopf „bürgerlich“ mit Mettwurst Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsepfanne , dazu Joghurdip und Kräuterreis Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsepfanne , dazu Joghurdip und Kräuterreis 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Brokkoli-cremesuppe 1 Saft
29.5.2024 <i>Mi</i>	<input type="checkbox"/> Nudelpfanne mit knackigem bunten Gemüse  Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Brokkoli-Nuss-Ecke mit Paprikasauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Zucchini-Rindfleisch-Eintopf Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Zucchini-Rindfleisch-Eintopf 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Möhren-cremesuppe 1 Saft
30.5.2024 Fronleichnam <i>Do</i>	<input type="checkbox"/> Champignon-Käse-Omelette mit Kräutersauce, dazu Kartoffel-Erbs-Püree Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch mit Erbsen und Möhren, dazu Spätzle Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Couscous mit Gemüsetopping  Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Couscous mit Gemüsetopping 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Kartoffel-suppe 1 Saft
31.5.2024 <i>Fr</i>	<input type="checkbox"/> Stortelli-Nudeln mit Spinat-Feta-Sauce Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Kürbis-Chiasamen-Burger mit bunten Rustiko-Möhren in heller, Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln  Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Gedünstetes Fischfilet auf Tomatensauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Gedünstetes Fischfilet auf Tomatensauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Möhren-cremesuppe 1 Saft
1.6.2024 <i>Sa</i>	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Gartengemüse, dazu ein Brötchen  Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadelle mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Gemüsetopf mit Sesam und Joghurdip, dazu Reis Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Gemüsetopf mit Sesam und Joghurdip, dazu Reis 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-cremesuppe 1 Saft
2.6.2024 <i>So</i>	<input type="checkbox"/> Chinaschnitte an Wirsing-Karottengemüse, dazu Petersilienkartoffeln  Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Gemüsestrudel auf Karotten-Rahm-Sauce Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Nudel-Gemüse-Pfanne mit Putenfleisch Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Nudel-Gemüse-Pfanne mit Putenfleisch 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 4

Hauptkomponente

Chinaschnitte	4, 18, 18a, 26, 27
Gebratenes Hähnchenfilet mit Zitronen-Olivensauce	4, 8, 18, 18a, 21, 24, 26
Geflügelfrikadelle	18, 18a, 20, 24, 26
Pilzragout mit frischer Petersilie	2, 4, 5, 18, 18a, 24
vegetarischer Gemüsetopf mit Sesam und Joghurdip	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 24, 28
Stortelli-Nudeln Spinat Feta Sauce	4, 18, 18a, 24
Paprikagulasch von gelben, roten, grünen Paprikaschoten mit Brokkoli	4, 5, 18, 18a, 22
Nudelpfanne mit buntem Gemüse	4, 18, 18a, 26
Zucchini Rindfleischartopf	1, 6
Nudel-Gemüse-Pfanne mit Pute	1, 4, 6, 26, 18, 18a
Couscous mit Gemüse-Topping	4, 18, 18a, 26
Vegetarische Kartoffelsuppe mit Brötchen	2, 4, 10, 26, 29
Sauerkrauteintopf "bürgerlich" mit Mettwurst und Senf	1, 2, 3, 18, 27
vegetarischer Spitzkohleintopf mit Karotten und Lauch	4, 26, 29
Brokkolinossecke mit Paprikasauce	18, 18a, 18b, 20, 24, 25, 26
bunte Gemüsepfanne mit Sesam und Joghurdip	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 24, 28
Vegetarischer Gemüsestrudel mit Karotten-Rahm-Sauce	4, 13, 14, 18, 18a, 26
Kürbis-Chiasamen-Burger	18, 18a
Gedünstetes Fischfilet auf Tomatensauce	18, 18a, 21, 24, 26
Champignon-Käse-Omelette mit Kräutersauce	4, 14, 18, 18a, 24
Schweinegulasch	4, 18, 18a

Gemüse

Blattspinat	4, 18, 18a
Bohnenallerlei	4, 18, 18a, 24
Kohlrabigemüse	4, 18, 18a, 20, 24, 26
Wirsing-Karotten-Gemüse	4, 18, 18a
Blumenkohl	4
Brokkoli	4
Bunte Rustiko-Möhren	4, 26
Erbsen und Möhren	4

Beilage

Kartoffelpüree	2, 4, 24
Salzkartoffeln/Petersilienkartoffeln/Rosmarinkartoffeln	
Gabelspaghetti/Reisnudeln/Spirellis	4, 18, 18a
Reis	4
Gemüsereis	4, 26
Spätzle	4, 18, 18a, 20

Salat

Gurkensalat	1, 6
-------------	------

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