

Menü vom 3.6.2024 - 9.6.2024



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

3.6.2024 <i>Mo</i>	<input type="checkbox"/> Reibekuchen mit geschmorten Pilzen in Rahmsauce Obst	<input type="checkbox"/> Graupeneintopf mit Geflügelfleisch Obst	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikassee mit Tomatenreis Obst	<input type="checkbox"/> Gemüsefrikassee mit Tomatenreis 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Kartoffel-cremesuppe 1 Saft
4.6.2024 <i>Di</i>	<input type="checkbox"/> Spaghetti mit Kürbis-Gemüse-Creme und geröstetem Sesam Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Gemüse-Auflauf mit Kartoffeln auf Petersiliensauce Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel auf Geflügelrahmsauce, dazu buntes Karottengemüse und Salzkartoffeln Karamellcreme	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel auf Geflügelrahmsauce, dazu buntes Karottengemüse und Salzkartoffeln 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Brokkoli-cremesuppe 1 Saft
5.6.2024 <i>Mi</i>	<input type="checkbox"/> Linsen-Lasagne auf Kräuterrahmsauce Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Vollkornnudeln „Carbonara Art“, dazu Bohnensalat Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Rührei mit gehacktem Spinat, dazu Kartoffelpüree Pfirsichquark	<input type="checkbox"/> Rührei mit gehacktem Spinat, dazu Kartoffelpüree 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Möhren-cremesuppe 1 Saft
6.6.2024 <i>Do</i>	<input type="checkbox"/> Gemüsegulasch mit Couscous Obst	<input type="checkbox"/> Nasi Goreng Obst	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüse-Eintopf mit Geflügelwienlerle Obst	<input type="checkbox"/> Frischer Gemüse-Eintopf mit Geflügelwienlerle 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Kartoffel-suppe 1 Saft
7.6.2024 <i>Fr</i>	<input type="checkbox"/> Herzhafter Eintopf von weißen Riesenbohnen mit Gartengemüse und Kartoffeln Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Rindersauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl und Bandnudeln Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsepfanne, dazu Joghurtdip und Kräuterreis Vanillepudding	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsepfanne, dazu Joghurtdip und Kräuterreis 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Möhren-cremesuppe 1 Saft
8.6.2024 <i>Sa</i>	<input type="checkbox"/> Nudelaufauf mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Tomatensauce Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Chili sin Carne, dazu Reis Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst auf Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln Fruchtjoghurtbecher	<input type="checkbox"/> Geflügelbratwurst auf Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Salzkartoffeln 1 KE Dessert lt. Diätkatalog	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-cremesuppe 1 Saft
9.6.2024 <i>So</i>	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Curry, dazu Rosinenreis Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Schweinebraten mit Rahmsauce extra feinen Erbsen und Kartoffelpüree Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Gnocchi mit Zucchini-Chutney Dessertcreme Schoko	<input type="checkbox"/> Gnocchi mit Zucchini-Chutney 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 5

Hauptkomponente

frischer Gemüse-Eintopf mit Geflügelwienerle	1, 2, 12
Gnocchi mit Zucchini-Chutney	1, 2, 4, 10, 13, 14, 18, 29
Nudelaufauf mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Tomatensauce	1, 6, 9, 15, 18, 18a, 24, 26
Vollkornnudeln Carbonara Art	1, 2, 4, 9, 18, 18a, 24, 26
Rindersauerbraten „Rheinische Art“	27
Putenfrikadelle mit Thymiansauce	18, 18a, 20, 24, 26, 27, 28
Spaghetti mit Kürbis-Gemüsecreme und geröstetem Sesam	4, 18, 18a, 20, 24, 28
Kartoffel Gemüse Pfanne	4
Linsenlasagne auf Kräuterrahmsauce	4, 18, 18a, 26
Paprikagulasch vom Schwein mit Creme Fraiche	4, 18, 18a, 24
Nasi Goreng	1, 4, 18, 18a, 23, 28
Geflügelbratwurst auf Geflügelsauce	1, 2, 4, 12, 18, 18a, 26
Kalbsbällchen mit Bratensauce	4, 18, 18a, 20, 24, 26, 27
Herzhafter Eintopf von weißen Riesenbohnen mit Gartengemüse	2, 26
Graupentopf mit Geflügelfleisch	4, 18, 18c, 26
Gemüsegulasch	4, 18, 18a
Rührei	4, 20, 24
bunte Gemüsepfanne mit Joghurtdip	4, 24
Chili sin Carne	4, 18, 18a
Schweinebraten mit Rahmsauce	4, 18, 18a, 24
Gemüsefrikassee	4, 18, 18a, 23
Blumenkohl-Curry	2, 4, 15, 18, 18a, 24
Putenschnitzel auf Geflügelrahmsauce	4, 18, 18a, 26
Gemüse-Kartoffel-Auflauf auf Petersiliensauce	18, 18a, 20, 24, 26
Reibekuchen	18, 18a, 20

Gemüse

Rotkohl	2, 4
Pariser Karotten	4
Spinat gehackt	4, 13, 18, 18a, 24
Erbsen	4
Bunte Rustiko-Möhren	4, 26
Champignons in Rahm	2, 4, 18, 18a, 24

Beilage

Reis/Kräuterreis/Rosinenreis	4
Kartoffelpüree	2, 4, 24
Salzkartoffeln/Petersilienkartoffeln	
Nudeln, Bandnudeln, Farfalle	4, 18, 18a
Couscous	4, 18, 18a
Tomatenreis	

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
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