

Musterspeiseplan 4 Wochen für Rehabilitationskliniken und Krankenhäuser

in form

DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Rehabilitationskliniken

in form

DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Krankenhäusern



Station
Ernährung

Station
Ernährung

Der vorliegende Speiseplan wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) geprüft und zertifiziert. Er erfüllt die Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ (2. Auflage, 2014) und des aktuellen „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“ (2. Auflage, 2015) aus folgenden Qualitätsbereichen:

- Lebensmittel einer Mittagungsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und –herstellung
- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System

Der Speiseplan kann für Rehabilitationskliniken und Krankenhäuser, die sich bei der DGE zertifizieren und das „Station Ernährung – Logo“ erwerben möchten, als Grundlage dienen.

Menü

Montag



"Vitadelle" Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle mit Pastinake, Steckerübe und Bärlauch
Bratensoße
Erbsen
Stampfkartoffeln



Freitag



Alaska-Seelachs "mediterran"; aus nachhaltiger Fischwirtschaft, (aus Blöcken portioniert)
Tomatensoße
Bunter Gemüseris (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)
Salat mit Essig/Öl Dressing *



Dienstag



Ravioli mit Linsen und Kichererbsen gefüllt, tomatisiert, mit Zucchini, gelben Paprikastücken und Cherrytomaten
Salat mit Joghurtdressing *
Obst *

Samstag



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen *
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Mittwoch



Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, Paprika, Sojabohnen, Möhren, Frühlingszwiebeln, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße
Naturreis
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Obst *

Sonntag



Schweinebraten in Bratensoße
Steckerübingemüse
Salzkartoffeln



Donnerstag



Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße
Brokkoli "naturell"
Salzkartoffeln
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *



Guten
Appetit!

Menü

Montag



Rindergeschnetzeltes in Soße
Buntes Gartengemüse "naturell"
(Blumenkohl, Brokkoli, gelbe
Möhren und rote Paprika)
Spätzle



Freitag



Fjord-Lachs in feiner Rahmsoße mit
Gurken- und Möhrenstreifen,
verfeinert mit Sauerrahm
Bunter Gemüseris (mit
Brokkoliröschen, gelben und roten
Möhrenstreifen)
Salat mit Joghurt-Dressing *



Dienstag



Cappelletti-Pesto-Pfanne
Nudeltaschen mit Tomate-
Mozzarella in Pesto mit
getrockneten Tomaten, Paprika,
Zucchini, verfeinert mit
Pinienkernen, Basilikum, Bärlauch
Salat mit Joghurtdressing *
Obst *

Samstag



Vegetarischer Gemüse Eintopf
Vollkornbrot *
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Mittwoch



Brokkolirösti
Gegrilltes Gemüse "Mediterran"
(gegrillte Paprikastücken, Zucchini,
Zwiebeln, Auberginen und
Tomaten)
Kartoffeln mit Schale
Kräuterquark (20%) *

Sonntag



Putengulasch in klassischer Soße
Buttergemüse aus Möhren, Erbsen,
Blumenkohl, Gemüsemais und
Zuckerschoten
Kartoffelklöße
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *



Donnerstag



Hähnchenfilets in Soße
Vollkorn-Spiralnudeln
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Obst *



Guten
Appetit!

Menü

Montag



Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, aus Auberginen, Paprika und Tomaten
Naturreis
Obst *

Freitag



Milde Gemüse-Curry-Fischpfanne
Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert
Bunter Gemüsereis (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)
Salat mit Joghurtdressing *

Dienstag



Auflauf aus Kartoffeln, Brokkoli, Porree und Karotten in Käsesoße
Salat mit Joghurtdressing *

Samstag



Grüner Bohneneintopf
Vollkornbrot *

Mittwoch



Pikantes Rindergulasch mit Zwiebeln, roten und grünen Paprikastücken
Makkaroni
Salat mit Essig/Öl Dressing *

Sonntag



Rahmschnitzel vom Schwein
Naturelle Möhren
Spätzle
Obst *

Donnerstag



Veggie-Burger
Burgerpatty aus Kichererbsen und rote Bete
Zucchini-Tomatengemüse
Kräuterkartoffeln
Kräuterquark (20%) *

Guten Appetit!

Menü

Montag



Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl mit Sauerrahm Vollkornbrot * Obst *

Freitag



Lachsstreifen in Dillcremesoße Naturelle Möhren Stampfkartoffeln

Dienstag



Bandnudeln mit Huhnfleisch, Paprika, Karotten, Porree, Bohnenkeimlingen und Black Fungus-Pilzen, asiatisch scharf Asiasoße Salat mit Essig/Öl Dressing *

Samstag



Mini Ravioli in fruchtiger Tomatensoße Salat mit Joghurtdressing * Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Mittwoch



Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" aus Möhren, Erbsen und Romanesco Helle Champignonsoße Pastinaken-Stampfkartoffeln Obst *

Sonntag



Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Zwiebeln und Gurken in herzhafter Bratensoße (20,Ri) 20 Rotkohl Spätzle Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Donnerstag



Geflügel-Cevapcici Tomatensoße Würziger Curry-Reis mit Erbsen, Karotten, Zwiebeln, roten und grünen Paprikawürfeln Salat mit Joghurtdressing *

Guten Appetit!

Legende



Fisch



Geflügelfleisch



Rindfleisch



Schweinefleisch

20

Nitritpökelsalz