

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



Der vorliegende Speiseplan wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (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, 2014) 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.

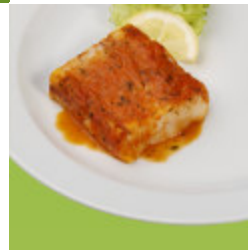
Montag



Mini-Geflügelbratwürstchen von der Pute 3
Geflügelbratensoße
Erbsen
Stampfkartoffeln
Trinkwasser *



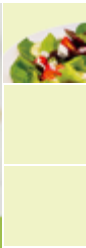
Freitag



Alaska-Seelachs mit einer mediterranen Marinade; (aus Blöcken portioniert)
Bunter Gemüserais
Salat *
Mineralwasser *

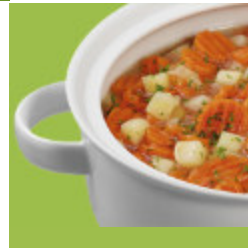


Dienstag



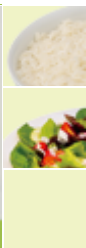
Ratatouille-Cannelloni mit Hanfsamen überbackene mediterran gefüllte Cannelloni in gelber Paprika-Kräutersoße auf Grillgemüse
Salat mit Joghurtdressing *
Obst *
Trinkwasser *

Samstag



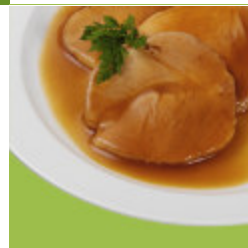
Vegetarischer Möhre Eintopf
Vollkornbrötchen
Joghurt mit Früchten (1,5%) *
Mineralwasser *

Mittwoch



Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, Paprika, Mungobohnen, Möhren, Frühlingszwiebeln, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße
Langkornreis
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Obst *
Trinkwasser *

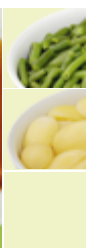
Sonntag



Schweinebraten in Bratensoße
Rosenkohl
Salzkartoffeln
Mineralwasser *



Donnerstag

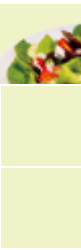


Kasseler carbonade in Bratensoße 20
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffeln
Joghurt mit Früchten (1,5%) *
Trinkwasser *



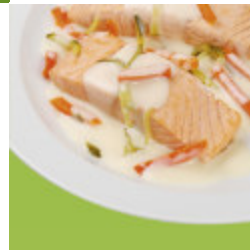
Guten
Appetit!

Montag



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

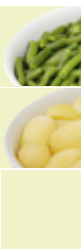
Freitag



Feines Lachsfilet "Doria" in
Gurken-Sauerrahmsauce
Bunter Gemüseris mit Brokkoli
und Möhrenstreifen
Salat mit Joghurt-Dressing *
Trinkwasser *



Dienstag



Leberkäse vom Rind und Schwein
in deftiger Braten-Senfsoße 3,20
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffeln
Trinkwasser *



Samstag



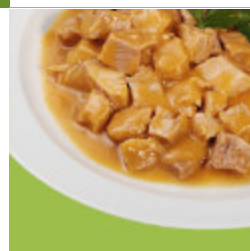
Vegetarischer Gemüse Eintopf
Vollkornbrötchen
Joghurt mit Früchten (1,5%) *
Trinkwasser *

Mittwoch



Veggie-Burger Burgerpatty aus
Kichererbsen und rote Bete
Stampfkartoffeln
Kräuterquark (20%) *
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Trinkwasser *

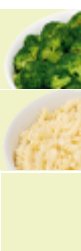
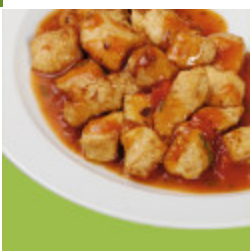
Sonntag



Zartes Putengulasch in einer
würzigen braunen Soße
Buttergemüse aus Fingermöhren,
Erbsen, Blumenkohl, Gemüsemais
und Zuckerschoten
Spätzle
Trinkwasser *



Donnerstag

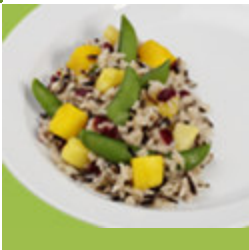


Hähnchenfilets in einer Tomaten-
Balsamico-Soße
Brokkoli "naturell"
Spiralnudeln mit Ei
Obst *
Trinkwasser *



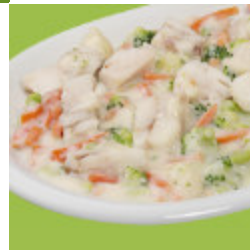
Guten
Appetit!

Montag



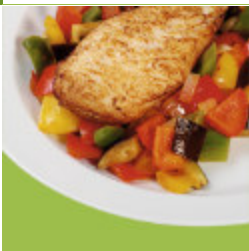
Kreolische Wildreispfanne
Wildreis und Langkornreis, dazu
Ananas- und Mangowürfel,
Bohnen und Cranberries
Salat mit Joghurt-Dressing *
Obst *
Trinkwasser *

Freitag



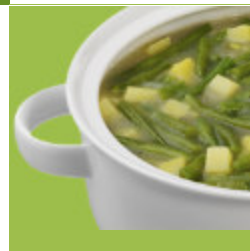
Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne
Alaska-Seelachsstücke in
Curryfruchtsoße, mit Möhren,
Zucchini und Blumenkohl, mit
Sauerrahm und Kokosmilch
verfeinert
Naturreis
Salat mit Joghurtdressing *
Trinkwasser *

Dienstag



Hähnchenbrustfilet auf
mediterraneanem Gemüse, aus
Auberginen, Paprika und Tomaten
Kräuterkartoffeln
Obst *
Trinkwasser *

Samstag



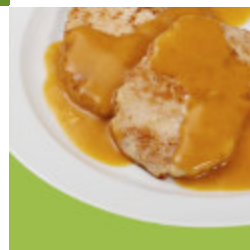
Grüner Bohneneintopf
Roggenkernbrot; geschnitten
Joghurt mit Früchten (1,5%) *
Trinkwasser *

Mittwoch



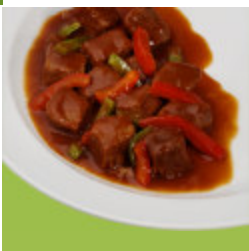
Linsnbällchen aus Kartoffeln und
braunen Linsen
Bulgur-Curry-Pfanne Lockerer
Bulgur mit scharfem Curry,
kombiniert mit Apfelwürfeln,
Rosinen und Frühlingszwiebeln
Joghurt mit Früchten (1,5%) *
Trinkwasser *

Sonntag



Rahmschnitzel vom Schwein
Gemüseemischung aus Erbsen,
Fingermöhren, grünen Bohnen,
Mais und Paprika
Spätzle
Trinkwasser *

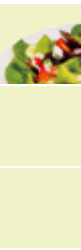
Donnerstag



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

Guten
Appetit!

Montag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne
Reisnudeln in einer fruchtigen
Tomatensoße mit Zwiebeln, roten
und gelben Paprikawürfeln,
Tomatenwürfeln und mit Kräutern
verfeinert
Salat mit Joghurtdressing *
Trinkwasser *

Freitag



Zartes Lachsfilet in gelber
Paprikasoße
Erbsen
Gabel-Spaghetti
Trinkwasser *



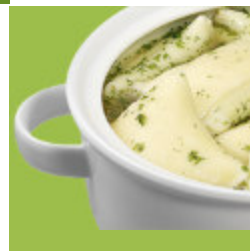
Dienstag



Currywurst in pikanter
Ketchupsoße 3
Kartoffelspalten mit Schale
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Obst *
Trinkwasser *

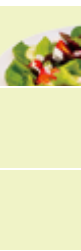


Samstag



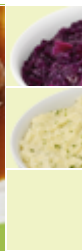
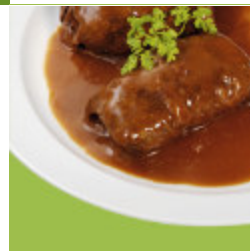
Mini-Gemüsemaultaschen in
Gemüsebrühe mit Blumenkohl,
Erbsen und Möhrenstreifen
Roggenkernbrot; geschnitten
Obst *
Trinkwasser *

Mittwoch



Auflauf aus Kartoffeln, Brokkoli,
Porree und Karotten in Käsesoße
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Joghurt mit Früchten (1,5%) *
Trinkwasser *

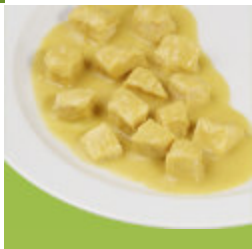
Sonntag



Rinderroulade "Hausfrauen Art"
gefüllt mit Zwiebeln und Gurken
in herzhafter Bratensoße 20
Rotkohl
Stampfkartoffeln
Trinkwasser *



Donnerstag



Hähnchenfleisch in
Apfelcremesoße
Fingermöhren "naturell"
Naturreis
Trinkwasser *



Guten
Appetit!

Legende



Fisch



Geflügelfleisch



Rindfleisch



Schweinefleisch

03 Antioxidationsmittel

09 Süßungsmittel

10 Zuckerart und Süßungsmittel

20 Nitritpökelsalz