



# Speiseplan "Essen auf Rädern"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH, Telefon: 05431-9002910

	Montag 05.05.	Dienstag, 06.05.	Mittwoch, 07.05.	Donnerstag, 08.05.	Freitag, 09.05.	Samstag, 10.05.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
<b>Vollkost Menue 1</b>	Kasslernacken mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Spitzkohleintopf mit Kassler	Schaschlik mit Pustasauce dazu Salzkartoffeln und gem. Salat	Schnitzel "Hawaii" mit Currysoße dazu Reis und Blattsalat.	Schinkennudel mit Tomatensauce und grüner Salat	Gemüse Eintopf Pichelsteiner Art mit Rindfleisch
<b>Leichte Vollkost Menue 2 Basis</b>	Königsberger Klopse mit helle Sauce und Salzkartoffeln dazu Rote-Bete Salat	Hähnchenschenkel mit Geflügelsauce und Salzkartoffeln dazu Möhrengemüse	Geflügelsteak "Gegrillt" mit Geflügelsauce dazu Kartoffeln und Brokkoligemüse	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 4,5,b	Seelachsfilet gebraten dazu Petersilienkartoffeln mit Chinakohlgemüse	
<b>Vegetarisch Menü 3</b>	Griechisches Moussaka mit Käsesauce dazu gem. Salat	Spitzkohleintopf vegetarisch mit Brötchen	Möhren-Selleri-Puffer mit Dip dazu gem. Salat und "Curry" Dressing	Asiapfanne mit Reis /a,b,f,k/ und Blattsalat /2,b/	Pizza mit Gemüsefüllung dazu grüner Salat	Gemüse Eintopf vegt. Pichelsteiner Eintopf mit Brötchen
<b>Vitalkost</b> zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion und Cholesterinarm	Kasslerlachse mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hähnchenschenkel (Diab.) mit Geflügelsauce und Salzkartoffeln dazu Möhrengemüse	Geflügel Schaschlik mit Pustasauce dazu Kartoffeln und gem. Salat	Geflügelbratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 4,5,b	Seelachsfilet gebraten dazu Kartoffeln mit Chinakohlgemüse	Pichelsteiner Eintopf mit Kartoffeln Diab

**Anderungen vorbehalten**

**Kennzeichnungs-pflichtige Zusatzstoffe:**  
 1) mit Farbstoff  
 2) mit Süßungsmittel  
 3) mit Nitritpöckelsalt  
 4) mit Phosphat  
 5) mit Antioxidationsmittel  
 6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff enthält Phenylalaninquelle  
 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
 10) geschwärzt  
 11) geschwefelt

8) **Allergenkennzeichnung**  
 a1) Gluten a2) Weizen und erzeugnisse  
 a3) Dinkel und -erzeugnisse  
 a4) Hafer und -erzeugnisse  
 a5) Mandel und -erzeugnisse

b) Milch und Milchprodukte  
 c) Eier d) Fisch und Fischerzeugnisse  
 e) Krebstiere  
 f) Soja  
 g) Erdnüsse  
 h1) Nüsse  
 h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

i) Sesam  
 k) Sellerie  
 m) Senf  
 o) Sulfit/Schwefeloxide  
 r) Lupine  
 s) Weichtiere

**Bei Allergen- und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal**

**die 1. Woche vom  
05.05.- 11.05.2025**

**Sonntag, 11.05.**

Tagesdessert

Gedämpfter  
Schinkenbraten mit  
Rahmsauce dazu  
Prinzessbohnen und  
Salzkartoffeln

Gefüllte Paprika-  
schotemit  
Zwiebelsauce dazu  
Salzkartoffeln und  
grüner Salat

Gedämpfter  
Schinkenbraten mit  
Rahmsauce dazu  
Prinzessbohnen und  
Kartoffeln



# Speisekarte "Essen auf Rädern"



Ambulantes  
**GESUNDHEITS-ZENTRUM**  
ARTLAND



für die 2. Woche vom  
07.04.-13.04.2025

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 9002910

	Montag 07.04.	Dienstag 08.04.	Mittwoch, 09.04.	Donnerstag 10.04.	Freitag, 11.04.	Samstag 12.04.	Sonntag 13.04.
<b>Dessert</b>	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
<b>Vollkost (Menue 1)</b>	Pikantes Reisfleisch mit Bauernsalat und Dressing "Art des Hauses"	Gekochtes Rindfleisch mit Meeretischsauce dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat	Spießbraten mit Rahmsauce dazu Sallkartoffeln und Leipziger Allerlei	Hähnchen Cordon Blau mit Wildpilzsace dazu gem. Salat	Matjesstipp dazu Salzkartoffeln und Prinzenssbohnen	Hühnersuppentopf mit Reis und Gemüse	Putenbrust mit Geflügelsauce und Salzkartoffeln dazu Rotkohl
<b>Leichte Vollkost (Menue 2)</b>	Putenmedaillon mit brauner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Gemüse Eintopf mit Wiener- Würstchen	Hühnerbrust in Heller Sauce mit Reis und Salat	Schweine- Geschnetzeltes mit Spätzle und Brokkoliegmeüse	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree		Putenbrust mit Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse
<b>Vegtarische Kost (Menü 3)</b>	Hirtentasche mit Spinat dazu Bauernsalat Dressein "Art des Hauses"	Gemüse Eintopf mit Griesklößchen	Vegetarische Frikadelle mit Zwiebelsauce dazu Salzkartoffeln und gem. Salat	Blumenkohl- Käsemedaillon mit Käsesauce, Salzkartoffeln und gemischter Salat	Lasagne "Mediterran" mit Tomatensauce und gr. Salat	Gemüse Eintopf mit Reis und Brötchen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis dazu Bauernsalat
<b>Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion Cholesterinarm</b>	Putenmedaillon mit brauner Sauce dazu Fingermöhren und Kartoffeln	Gekochtes Rindfleisch mit Meeretischsauce dazu Kartoffelpüree (Diab) und Rote Bete Salat	Hühnerbrust in Heller Sauce mit Reis /Diab/ und Salat	Schweine- Geschnetzeltes mit /Diab/ und Brokkoliegmeüse	Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree	Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reis /Diab./	Putenbrust mit Geflügelsauce dazu Kartoffeln und Rotkohl

**Änderungen vorbehalten**

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**  
1) mit Farbstoff  
2) mit Süßungsmittel  
3) mit Nitritpöckelsalt  
4) mit Phosphat  
5) mit Antioxidationsmittel  
6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff  
enthält Phenylalaninquelle  
9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
10) geschwärzt  
11) geschwefelt

8) **Allergenkennzeichnung**  
a1) Gluten a2) Weizen und erzeuge  
a3) Dinkel und -erzeuge  
a4) Hafer und -erzeugnisse a5) Mandel und -erzeuge

b) Milch und Milchprodukte c) Eier d) Fisch und Fischerzeugnisse  
e) Krebstiere  
f) Soja  
g) Erdnüsse  
h1) Nüsse  
h2) Schalenfrüchte & -erzeuge

i) Sesam  
k) Sellerie  
m) Senf  
o) Sulfid/Schwefeloxide  
Lupine  
s) Weichtiere

**Bei Allergen- und Zusatzstoff- unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal**

r)



# Speisekarte "Essen auf Rädern"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 9002910

	Montag, 14.04.	Dienstag, 15.04.	Mittwoch, 16.04.	Donnerstag, 17.04.	Karfreitag, 18.04.	Ostersamstag, 19.04.	Ostersonntag 20.04.
<b>Dessert</b>	<b>Tagesdessert</b>	<b>Tagesdessert</b>	<b>Tagesdessert</b>	<b>Tagesdessert</b>	<b>Tagesdessert</b>	<b>Tagesdessert</b>	<b>Tagesdessert</b>
<b>Vollkost (Menue 1)</b>	Hackfleisch - Zucchini-panne mit Heller Sauce dazu Kartoffelpüree und gem. Salat	Gyros mit Zaziki dazu Tomatenreis und Krautsalat	Frische Bratwurst mit Kartoffelpüree und Jägerkohl	Kotelett mit brauner Sauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat	Paniertes Fischfilet mit Remoulade dazu Kartoffelsalat	Holländischer Möhreintopf	Rinderschmorbraten Bratensauce mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse
<b>Leichte Vollkost (Schonkost) (Menue 2)</b>	Leberkäse mit brauner Sauce dazu Salzkartoffeln und Möhrengemüse	Hollsteiner Kartoffelsuppe mit Rindfleischbeilage	Gebratenes Fischfilet "natur" mit Käsesauce dazu Salzkartoffeln und gem. Salat	Kalbsschnitte mit Holländischer Sauce dazu Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Omelette mit Kartoffelpüree und Spinat		Rinderschmorbraten mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl
<b>Vegetarisch (Menü 3)</b>	Gefüllte Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse Ratatouillegemüse mit gem. Salat	Tofugyros mit Tzatziki dazu Tomatensauce, Reis und Krautsalat	Gebackene Champignons mit Tzatziki dazu Kartoffelpüree und Salat	Gemüseravioli mit thaisauce dazu Blattsalat und Dressing	Omelette mit Kartoffelpüree und Spinat	Möhreintopf mit Apfelspalten und Greisklößen vegt.	Maultaschen in Gemüsesoße mit Salzkartoffeln und gem. Salat
<b>Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion, Cholesterinarm</b>	Geflügelleberkäse mit brauner Sauce mit Kartoffeln und Möhrengemüse	Gyros mit Tzatziki dazu Tomatenreis und Krautsalat	Gebratenes Fischfilet "natur" mit Käsesauce dazu Salzkartoffeln und gem. Salat	Kalbsschnitte mit Holländischer Sauce dazu Salzkartoffeln /Diab/ und Brokkoligemüse	Omelette mit Kartoffelpüree /Diab/ und Spinat	Holländischer Möhreintopf diab.	Rinderschmorbraten Bratensauce mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse

**Änderungen vorbehalten**

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**  
1) mit Farbstoff  
2) mit Süßungsmittel  
3) mit Nitritpökelsalt  
4) mit Phosphat  
5) mit Antioxidationsmittel  
6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff  
8) enthält Phenylalaninquelle  
9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
10) geschwärzt  
11) geschwefelt

**Allergenkennzeichnung**  
Gluten  
a2) Weizen und -erzeugnisse  
a3) Dinkel und -erzeugnisse  
a4) Hafer und -erzeugnisse  
a5) Mandel und -erzeugnisse

a1) b) Milch und Milchprodukte c) Eier  
d) Fisch und Fischerzeugnisse  
e) Krebstiere  
f) Soja  
g) Erdnüsse  
h1) Nüsse  
h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

i) Sesam  
k) Sellerie  
m) Senf  
o) Sulfid/Schwefeloxide  
r) Lupine  
s) Weichtiere

**Bei Allergen- und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal**



# Speisekarte "Essen auf Rädern"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 9002910

	Ostermontag 21.04.	Dienstag, 22.04.	Mittwoch, 23.04.	Donnerstag, 24.04.	Freitag, 25.04.	Samstag, 26.04.	Sonntag, 27.04.
	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert	Tagesdessert
	Kompott	Rote Grütze	Mokkacreme	Kirschquark	Orangencreme	Fruchtjoghurt	Schokopudding
<b>Vollkost ( Menü 1 )</b>	Putenbrust mit Sauce dazu Spätzle und Romanesco	Erbseintopf Raufleischeinlage	Spießbraten mit Bratenjue dazu Kartoffelwedges und gem. Salat	Curryputengeschnetzeltes mit Früchten dazu Reis und gr. Salat	Gebratenes Fischfilet natur mit Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Salatteller 2,a,b,c,k	Kohlrabieintopf mit Rindfleischeinlage	Geschmortes Schweinebraten mit Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln mit Erbsen und Möhrengemüse
<b>Leichte Vollkost ( Menü 2 )</b>	Putenbrust mit Sauce dazu Spätzle und Romanesco	Schweine-Geschnetzeltes mit Spätzle dazu Gründer Salat mit French Dressing	Hähnchenschnitzel "Natur" mit Sauce dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl	Hackbraten Rahmsoße Salzkartoffeln und Blumenkohl.	Rührei mit Kartoffelpüree und Spinat	Kohlrabieintopf mit Rindfleischeinlage	Geschmortes Schweinebraten mit Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln mit Erbsen und Möhrengemüse
<b>Vegetarische Kost (Menü 3)</b>	Champignontasche mit Sauce Hollandais dazu Kartoffeln und gem. Salat mit Coctail-Dressing	Erbseintopf veegt.mit Grießklößchen 3,k	Pilz-Creme-Ragout Dip mit Kartoffelwedges und gem. Salat	Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käsesauce dazu Grüner Salat	Brokkoli - Nussecke mit Käsesauce dazu Salzkartoffeln und gem. Salat	Kohlrabieintopf mit Brötchen. Veg.	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln und gem. salat mit Thousand Island-Dressing
<b>Vitalkost zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion, Cholesterinarm</b>	Putenbrust /Diab./ mit Sauce dazu Spätzle und Romanesco	Schweine-Geschnetzeltes /Diab./ mit Spätzle dazu Gründer Salat mit French Dressing	Hähnchenschnitzel "Natur" /Diab./ mit Sauce dazu Kartoffel und Blumenkohl	Hackbraten Rahmsoße Kartoffeln und Blumenkohl	Gebratenes Fischfilet natur mit Kräutersauce dazu Kartoffeln und gem.Sala. Diab.	Kohlrabieintopf mit Rindfleischeinlage dazu Kartoffeln diab.	Geschmortes /Diab./ Schweinebraten mit Rahmsauce dazu Petersilienkartoffeln mit Erbsen und Möhrengemüse

**Änderungen vorbehalten**

**Kennzeichnungs-pflichtige Zusatzstoffe:**  
 1) mit Farbstoff  
 2) mit Süßungsmittel  
 3) mit Nitritpöckelsalt  
 4) mit Phosphat  
 5) mit Antioxidationsmittel  
 6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff  
 8) enthält Phenylalaninquelle  
 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
 10) geschwärzt  
 11) geschwefelt

**Allergenkennzeichnung** a1) b) Milch und Milchprodukte c) i) Sesam  
 Gluten  
 a2) Weizen und erzeugnisse d ) Fisch und k) Sellerie  
 a3) Dinkel und -erzeugnisse e) Fischerzeugnisse m) Senf  
 a4) Hafer und -erzeugnisse a5) e) Krebstiere o) Sulfid/Schwefeloxide  
 Mandel und-erzeugnisse f) Soja r) Lupine  
 g) Erdnüsse s) Weichtiere  
 h1) Nüsse  
 h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

**Bei Allergen -und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal**



# Speisekarte "Essen auf Rädern"

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ambulantes Gesundheitszentrum Artland gGmbH Telefon: 05431 / 9002910

	Montag, 28.04.	Dienstag, 29.04.	Mittwoch, 30.04.	Donnerstag 01. Mai	Freitag 02.05.	Samstag 03.05.	Pfingsten, 04.05.
	Kompott	Griespudding	Mandelcreme	Eisbecher	Fruchtpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding
<b>Vollkost (Menü 1)</b>	Pfannenfrikadelle mit Brauner Sauce dazu Kartoffeln und Balkangemüse	Spaghetti Bolognese mit Hartkäse und gem. Salat	Rostbratwurst mit Lauchgemüse in Rahm dazu Kartoffelpüree	Rindergulasch mit Spirellinudeln dazu Bohnensalat	Hackfleisch-Kohlpfanne mit Kräutersoße und Kartoffelpüree	Nudel Gemüse-eintopf mit Rindfleischeinlage	Rinderschmorbraten mit Braune Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Rotkohl
<b>Leichte Vollkost (Menü 2)</b>	Gedünstetes Seelachsfilet mit Friesischersauce dazu Salzkartoffeln und gem. Salat	Sommergemüseintopf mit Rindfleischeinlage	Geflügelsteak gegrillt mit Kräutersauce dazu Reis und gem. Salat mit French Dressing	Putenbrust mit Sauce dazu Kartoffeln und Brokkoligemüse	Seelachsfilet gebraten mit Soße "Helgoländer Art" dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat		Rinderschmorbraten mit Braune Sauce dazu Petersilienkartoffeln und Rotkohl
<b>Vegetarisch (Menü 3)</b>	Gemüseauflauf dazu Salzkartoffeln und gem. Salat	Vegane Gemüse-bolognese mit Spaghetti und gem. Salat	Vegetarische Frikadelle mit Sauce dazu Reis und Blattsalat mit Dressing	Tortellini mit Gemüsesauce und gem. Salat	Omelette mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Karoffelpüree und Blattsalat	Vegt. Nudel Gemüseintopf mit Brötchen	Blätterteigtasche mit Spinat und Sauce Hollandaise dazu grüner Salat mit "Cocktail" -Dressing
<b>Vitalkost</b> zu empfehlen bei Diabetes, Reduktion und Cholesterinarm	Geschmorter Schweinebraten /Diab./ mit Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse	Spaghetti Bolognese /Diab./mit Hartkäse und gem.Salat	Geflügelsteak gegrillt mit Kräutersauce dazu Reis und gem. Salat mit French Dressing /Diab./	Rindergulasch mit Kartoffeln dazu Bohnensalat /Diab./	Seelachsfilet gebraten /Diab./mit Soße "Helgoländer Art" dazu Kartoffeln und Blattsalat	Nudel Gemüse-eintopf /Diab./ mit Rindfleischeinlage	Rinderschmorbraten /Diab./ mit Brauner Sauce dazu Kartoffeln und Rotkohl

**Änderungen vorbehalten**

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**  
 1) mit Farbstoff  
 2) mit Süßungsmittel  
 3) mit Nitritpöckelsalt  
 4) mit Phosphat  
 5) mit Antioxidationsmittel  
 6) mit Geschmacksverstärker

7) mit Konservierungsstoff  
 8) enthält Phenylalaninquelle  
 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel  
 10) geschwärzt  
 11) geschwefelt

**Allergenkennzeichnung**

a1)Gluten a2) Weizen und erzeugnisse  
 a3) Dinkel und -erzeugnisse  
 a4) Hafer und -erzeugnisse a5) Mandel und-erzeugnisse

b) Milch und Milchprodukte  
 c) Eier d ) Fisch und Fischerzeugnisse  
 e) Krebstiere  
 f) Soja  
 g) Erdnüsse  
 h1) Nüsse  
 h2) Schalenfrüchte & -erzeugnisse

i) Sesam  
 k) Sellerie  
 m) Senf  
 o) Sulfid/Schwefeloxide  
 r) Lupine  
 s) Weichtiere

**Bei Allergen -und Zusatzstoff-unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Fachpersonal**