

# Speiseplan vom 07.01.2019 - 13.01.2019

Kategorie	Montag, 07.01.2019	Dienstag, 08.01.2019	Mittwoch, 09.01.2019	Donnerstag, 10.01.2019	Freitag, 11.01.2019	Samstag, 12.01.2019	Sonntag, 13.01.2019
<b>Suppe</b>	Blumenkohlcremesuppe 52,58	Sternchensuppe <sup>51,511,54</sup>	Eiermuschelsuppe 3,51,511,54	Kraftbrühe mit Fleisch- klößchen <sup>20,51,511,54</sup>	Frühlingszwiebelsuppe 52,58		Hochzeitsuppe 51,511,52,54,58,60
	68 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 10 g KH	42 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	44 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	53 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 4 g KH	28 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 3 g KH		38 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 2 g KH
<b>Menü 1</b>	Ungarisches Gulasch <sup>51,511</sup> Blattsalat Joghurt Dressing <sup>52,58</sup> Spirelli <sup>51,511</sup>	Kasselerbraten <sup>1,2</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Grünkohl <sup>1,2,51,515,61</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Balkaneintopf <sup>52,58</sup>	Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> Jägersauce <sup>1,2,13,51,511,52,58,60,63</sup> Erbsen und Möhren <sup>12</sup> Kartoffeln	Bratfisch <sup>51,511,52,55,58,61</sup> Senfsauce <sup>52,58,61</sup> Speck Bohnen <sup>1,2</sup> Kartoffeln	Kartoffelsuppe <sup>1,2,13,52,58,60,63</sup> Räucherwurststeinlage <sup>1,2</sup>	Schweinelendchen <sup>12,61</sup> Pilz Rahmsauce <sup>51,511,52,58,60</sup> " Excellence" Gemü- semischung <sup>3,12,51,511,61</sup> Kartoffelgratin <sup>52,54,58</sup>
	414 kcal, 17 g Eiweiß, 19 g Fett, 43 g KH	389 kcal, 28 g Eiweiß, 19 g Fett, 23 g KH	251 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 20 g KH	518 kcal, 27 g Eiweiß, 23 g Fett, 50 g KH	401 kcal, 20 g Eiweiß, 15 g Fett, 44 g KH	346 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 27 g KH	398 kcal, 28 g Eiweiß, 21 g Fett, 20 g KH
<b>Menü 2</b>	Nürnberger Bratwurst <sup>2</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Rotkohl <sup>2,6</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Mini Hackbällchen <sup>20,51,511,54</sup> Tomatensauce Eisbergsalat French Dressing <sup>61</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Schweinebraten <sup>51,511</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Blumenkohl Helle Sauce <sup>51,511,52,58</sup> Kartoffeln	Geflügelcurry <sup>51,511,52,58,60,61</sup> Blattsalat French Dressing <sup>61</sup> Butterreis <sup>52,58</sup>	Überbackene Tellerrösti Tomate Mozzarella <sup>52,58,61</sup> Chinakohlsalat American Dressing <sup>61</sup>		
	459 kcal, 17 g Eiweiß, 30 g Fett, 26 g KH	485 kcal, 17 g Eiweiß, 30 g Fett, 33 g KH	314 kcal, 27 g Eiweiß, 10 g Fett, 27 g KH	381 kcal, 14 g Eiweiß, 18 g Fett, 40 g KH	749 kcal, 27 g Eiweiß, 44 g Fett, 58 g KH		
<b>Dessert</b>	Mandarinenquark <sup>52,58</sup> -----	Milchreis <sup>52,58</sup> Fruchtsauce -----	Himbeergötterspeise <sup>1</sup> Sahne <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Schokola- dengeschmack <sup>52,57,58</sup> -----	Pfirsichjoghurt <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Vanillege- schmack <sup>1,12,52,58</sup> -----	Amarettinicareme <sup>51,511,52,54,58</sup> -----
	178 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	154 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 28 g KH	76 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 9 g KH	129 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	144 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 21 g KH	126 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	199 kcal, 4 g Eiweiß, 6 g Fett, 31 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (20) mit Eiklar Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]							

Menü 2 ist für Diabetiker besonders empfehlenswert. Diäten und Sonderkosten werden nach ärztlicher Anordnung zubereitet. Für Patienten mit Schluckbeschwerden wird passierte Kost angeboten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Änderungen sind der Küche vorbehalten.

Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Frau Elisabeth Deyen, Küchenleiterin, unter der Telefonnummer 04443/892240 zur Verfügung.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit**