

# Speiseplan vom 14.01.2019 - 20.01.2019

Kategorie	Montag, 14.01.2019	Dienstag, 15.01.2019	Mittwoch, 16.01.2019	Donnerstag, 17.01.2019	Freitag, 18.01.2019	Samstag, 19.01.2019	Sonntag, 20.01.2019
<b>Suppe</b>	Kürbiscremesuppe	Buchstabensuppe 51,511,54,60	Kräutercremesuppe <sup>60</sup>	Hühnersuppe mit Nudeln 51,511,54,60	Tomatencremesuppe		Spargelcremesuppe <sup>52,58</sup>
	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 8 g KH	54 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	56 kcal, 0 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	46 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH		61 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH
<b>Menü 1</b>	Kohlroulade <sup>20,52,54,58,61</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup> gebratene Zwiebeln <sup>12</sup>	Hähnchenkeule <sup>12</sup> Geflügelsauce Apfelmus <sup>2</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Wirsing Eintopf <sup>52,58</sup> Wursteinlage <sup>1,2,16</sup>	Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> Rahtsauce <sup>51,511,52,58,60</sup> Möhrenduo <sup>12</sup> Röstitaler	Punkebrötchen / Wurstbrötchen <sup>2,3,51,514,52,54,57,58,59,60,61</sup> Grütze <sup>1,2,3,51,516,52,54,57,58,59,60,61</sup> Apfelstücke <sup>2</sup> Bratkartoffeln	Erbensuppe <sup>1,2</sup> Wursteinlage <sup>1,2,16</sup>	Rinderschmorbraten <sup>61</sup> Rindfleischsauce <sup>51,511,60,61</sup> Prinzessgemüse <sup>12</sup> Kartoffeln
	357 kcal, 10 g Eiweiß, 23 g Fett, 25 g KH	512 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 39 g KH	317 kcal, 11 g Eiweiß, 19 g Fett, 23 g KH	656 kcal, 26 g Eiweiß, 33 g Fett, 61 g KH	239 kcal, 1 g Eiweiß, 20 g Fett, 14 g KH	387 kcal, 17 g Eiweiß, 19 g Fett, 34 g KH	319 kcal, 22 g Eiweiß, 12 g Fett, 29 g KH
<b>Menü 2</b>	Putengulasch aus der Oberkeule <sup>12,19,51,511,52,57,58,60,61</sup> Brokkoli <sup>12</sup> Reis	Schwedenbraten <sup>1</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Porree Rahmgemüse <sup>51,511,52,58</sup> Kartoffeln	Hähnchenbruststreifen in Sauce <sup>52,58,60,61</sup> Blattsalat French Dressing <sup>61</sup> Spätzle <sup>51,511,54</sup>	Gyros Zaziki <sup>52,58</sup> Griechischer Bauernsalat <sup>2,6,52,58</sup> Zwiebelreis <sup>52,58</sup>	Gekochtes Ei <sup>54</sup> Senfsauce <sup>52,58,61</sup> Gurkensalat <sup>61</sup> Kartoffeln		
	280 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett, 47 g KH	390 kcal, 22 g Eiweiß, 17 g Fett, 35 g KH	431 kcal, 20 g Eiweiß, 19 g Fett, 44 g KH	520 kcal, 23 g Eiweiß, 34 g Fett, 29 g KH	355 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 29 g KH		
<b>Dessert</b>	Erdbeerquark <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Vanilleschmack <sup>1,12,52,58</sup> -----	Super Dieckmann's <sup>51,511,52,54,57,58</sup> -----	Kochpudding Nussgeschmack <sup>52,58,59,592</sup> -----	Pfirsichjoghurt <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Mandelgeschmack <sup>52,57,58</sup> -----	Mousse au Chocolate <sup>2,12,52,57,58</sup> -----
	177 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	126 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	101 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 18 g KH	130 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	144 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 21 g KH	129 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	152 kcal, 2 g Eiweiß, 9 g Fett, 14 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*; (20) mit Eiklar Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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**