

Speiseplan vom 18.01.2021 - 24.01.2021

Kategorie	Montag, 18.01.2021	Dienstag, 19.01.2021	Mittwoch, 20.01.2021	Donnerstag, 21.01.2021	Freitag, 22.01.2021	Samstag, 23.01.2021	Sonntag, 24.01.2021
Suppe	Frühlingszwiebel Suppe 52,58	Eiermuschel Suppe 3,51,511,54	Kerbelcremesuppe	Brühe mit Grießklö- schen 51,511,54,60	Tomatencremesuppe		Geflügelcremesuppe ²
	28 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 3 g KH	44 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	56 kcal, 0 g Eiweiß, 2 g Fett, 10 g KH	55 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 6 g KH	46 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH		70 kcal, 0 g Eiweiß, 3 g Fett, 10 g KH
Menü 1	Kasseler Rippchen ^{1,2} Bratensauce ^{51,511} Wirsing Rahmgemüse 1,2,51,511,52,58 Kartoffeln	Frikadelle ^{20,51,511,54} Zwiebelsauce ^{51,511} Rotkohl ^{2,6} Kartoffeln	Mitternachtssuppe 2,51,511,52,58,60 Baguettebrot ^{51,511}	Schweineschnitzel ^{51,511} Rahmsauce ^{51,511,52,58,60} Erbsen ¹² Kartoffeln	Gegrilltes Fischfilet ^{12,55} Zitronen Butter Sauce 52,58 Blattsalat Sylter Dressing ⁵⁴ Geröstete Minikartoffeln	Punkebrot / Wurstbrot 2,3,51,514,52,54,57,58,59,60,61 Grütze 1,2,3,51,516,52,54,57,58,59,60,61 Apfelstücke ² Bratkartoffeln	Schweinelendchen ^{12,61} Champignon Rahmsau- ce ^{1,2,51,511,52,58,60} Kaisergemüse ¹² Kartoffelgratin ^{52,54,58}
	194 kcal, 6 g Eiweiß, 5 g Fett, 29 g KH	501 kcal, 21 g Eiweiß, 26 g Fett, 42 g KH	554 kcal, 21 g Eiweiß, 14 g Fett, 83 g KH	514 kcal, 27 g Eiweiß, 22 g Fett, 48 g KH	441 kcal, 16 g Eiweiß, 29 g Fett, 26 g KH	324 kcal, 2 g Eiweiß, 22 g Fett, 29 g KH	417 kcal, 28 g Eiweiß, 23 g Fett, 23 g KH
Menü 2	Fischstäbchen ^{51,511,55} Rahmspinat ^{51,511,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Nudelaufbau mit Hack- fleisch ^{12,51,511,52,58} Blattsalat Joghurt Dressing ^{52,58}	Sahnebraten vom Schwein ^{1,2,22,52,58} Bratensauce ^{51,511} Jägerkohl ^{1,2} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kesselgulasch ^{51,511} Gurkensalat ⁶¹ Kartoffeln	Eierpfannkuchen 51,511,52,54,58 Nuss Nougat Creme 52,57,58,59,591,592		
	343 kcal, 18 g Eiweiß, 13 g Fett, 35 g KH	576 kcal, 23 g Eiweiß, 33 g Fett, 47 g KH	371 kcal, 25 g Eiweiß, 18 g Fett, 24 g KH	328 kcal, 16 g Eiweiß, 12 g Fett, 36 g KH	632 kcal, 14 g Eiweiß, 32 g Fett, 70 g KH		
Dessert	Pfirsichquark ^{52,58} -----	Waldmeistergötterspei- se ^{1,12,52,58} Vanillesauce ^{12,52,58} -----	Kochpudding Vanillege- schmack ^{1,12,52,58} -----	Milchreis ^{52,58} Zimt Zucker -----	Ananas Kokoscreme 52,58 -----	Kochpudding Himbeer- geschmack ^{12,52,58} -----	Pfirsich Melba ^{1,12,52,58} -----
	178 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	76 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	183 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 36 g KH	170 kcal, 4 g Eiweiß, 6 g Fett, 24 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	132 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 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; (22) unter Verwendung von Sahne Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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