

Speiseplan vom 21.01.2019 - 27.01.2019

Kategorie	Montag, 21.01.2019	Dienstag, 22.01.2019	Mittwoch, 23.01.2019	Donnerstag, 24.01.2019	Freitag, 25.01.2019	Samstag, 26.01.2019	Sonntag, 27.01.2019
Suppe	Kalbfleischcremesuppe	Buchstabensuppe 51,511,54,60	Hühnersuppe ^{51,511}	Frühlingsuppe ^{51,511,54}	Champignon Cremesuppe ^{52,58}		Geflügelcremesuppe 2,52,58
	59 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	54 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	43 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 5 g KH	49 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	74 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 11 g KH		64 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 10 g KH
Menü 1	Leberschnitzel mit Zwiebelringe ^{51,511} Apfelkompott ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Krustenbraten Bratensauce ^{51,511} Mischgemüse ¹² Kartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ¹²	Schweineschnitzel ^{51,511} Zwiebelsauce ^{51,511} Chinakohlsalat American Dressing ⁶¹ Bratkartoffeln	Fischfilet Gebraten ^{51,511,52,55,58,61} Kräutersauce ^{51,511} Sommer Gemüse ¹² Kartoffeln	Grünkohleintopf ^{1,2,61} Pinkelwurst ^{1,3,52,54,57,58,60,61}	Hähnchenbrustroulade ^{12,52,58,61,FW} Geflügelsauce Wachsbohnsalat in Sahnesauce ^{4,52,58} Petersilienkartoffeln
	487 kcal, 29 g Eiweiß, 16 g Fett, 53 g KH	343 kcal, 26 g Eiweiß, 13 g Fett, 27 g KH	250 kcal, 11 g Eiweiß, 9 g Fett, 28 g KH	621 kcal, 22 g Eiweiß, 45 g Fett, 32 g KH	397 kcal, 18 g Eiweiß, 16 g Fett, 42 g KH	160 kcal, 6 g Eiweiß, 11 g Fett, 7 g KH	467 kcal, 19 g Eiweiß, 29 g Fett, 30 g KH
Menü 2	Hähnchenbrust ¹² Currysauce ^{52,58,60,61} Brokkoli ¹² Reis	Pizza Margherita ^{51,511,58,61} Pizza Salami ^{1,2,12,13,51,511,58,61,63}	Schinkenbraten vom Schwein Bratensauce ^{51,511} Rosenkohl ^{1,2} Kartoffeln	Rinderragout ^{2,13,51,511,52,58,63} Möhren ¹² Kartoffeln	Spaghetti "Napoli" ^{51,511,54} Eisbergsalat Sylter Dressing ⁵⁴		
	456 kcal, 26 g Eiweiß, 22 g Fett, 41 g KH	769 kcal, 37 g Eiweiß, 43 g Fett, 53 g KH	296 kcal, 26 g Eiweiß, 9 g Fett, 27 g KH	271 kcal, 14 g Eiweiß, 11 g Fett, 26 g KH	410 kcal, 12 g Eiweiß, 12 g Fett, 62 g KH		
Dessert	Kirschquark ^{52,58} -----	Griesflammeri ^{51,511,52,58} Fruchtsauce -----	Waldmeistergötterspeise ^{1,12,52,58} Vanillesauce ^{12,52,58} -----	Kochpudding Schokoladengeschmack ^{52,57,58} -----	Rote Grütze mit Sahne ^{1,52,58} -----	Kochpudding Vanillegeschmack ^{1,12,52,58} -----	Pfirsich Maracuja Creme ^{52,58} -----
	185 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 23 g KH	120 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 20 g KH	70 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	129 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	107 kcal, 0 g Eiweiß, 4 g Fett, 16 g KH	126 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	94 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 15 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (FW) enthält Flüssigwürze* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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 10mg/l, als SO ₂ 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