

Speiseplan vom 25.01.2021 - 31.01.2021

Kategorie	Montag, 25.01.2021	Dienstag, 26.01.2021	Mittwoch, 27.01.2021	Donnerstag, 28.01.2021	Freitag, 29.01.2021	Samstag, 30.01.2021	Sonntag, 31.01.2021
Suppe	Brokkolicremesuppe 52,58	Rindfleischsuppe ^{3,51,511}	Klare Gemüsesuppe Shanghai ^{51,511,57}	Kraftbrühe ^{51,511,54,60}	Kürbiscremesuppe		Hühnersuppe mit Eier- stich ^{51,511,52,54,57,58,60}
	73 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 11 g KH	38 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 4 g KH	47 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 9 g KH	37 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 6 g KH	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 8 g KH		43 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 2 g KH
Menü 1	Prager Schinkenbraten ^{1,2} Bratensauce ^{51,511} Ananaskraut ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Zwiebelbraten vom Schwein ^{3,60} Bratensauce ^{51,511} Apfel Rotkohl ^{2,6} Kartoffeln	Cevapcici (Geflügel) ^{51,511,52,54,58,61} Zaziki ^{52,58} Krautsalat ^{2,6} Tomatenreis	Schweineschnitzel ^{51,511} Rahmsauce ^{51,511,52,58,60} Erbsen und Möhren ¹² Bratkartoffeln	Speckscholle ^{1,2,51,511,55} Zitronen Butter Sauce ^{52,58} Blattsalat Sylter Dressing ⁵⁴ Kartoffeln	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch ^{52,58,60}	Schweinegeschnetzel- tes ^{51,511} Gurkensalat ⁶¹ Spätzle ^{51,511,54}
	314 kcal, 25 g Eiweiß, 10 g Fett, 27 g KH	169 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 29 g KH	487 kcal, 21 g Eiweiß, 22 g Fett, 48 g KH	667 kcal, 26 g Eiweiß, 42 g Fett, 44 g KH	551 kcal, 20 g Eiweiß, 31 g Fett, 46 g KH	189 kcal, 13 g Eiweiß, 6 g Fett, 18 g KH	449 kcal, 20 g Eiweiß, 17 g Fett, 51 g KH
Menü 2	Rahmgulasch ^{51,511,52,58} Frühlingsgemüse ¹² Kartoffeln	Makkaroni ^{51,511} Käse Sahnesauce ^{12,51,511,52,58} Eisbergsalat French Dressing ⁶¹	Grünkohleintopf ^{1,2,61} Pinkelwurst ^{1,3,51,516,52,54,57,58,60,61}	Currywurst ^{16,51,511} Curry Tomaten Sauce ^{51,511,57} Eisbergsalat American Dressing ⁶¹ Krokette ^{52,54,58}	Pizza Margherita ^{51,511,58,61} Pizza Salami ^{1,2,12,51,511,58,61}		
	317 kcal, 19 g Eiweiß, 14 g Fett, 27 g KH	414 kcal, 12 g Eiweiß, 16 g Fett, 53 g KH	191 kcal, 6 g Eiweiß, 8 g Fett, 21 g KH	786 kcal, 22 g Eiweiß, 55 g Fett, 48 g KH	526 kcal, 26 g Eiweiß, 29 g Fett, 36 g KH		
Dessert	Heidelbeere Joghurt ^{52,58} -----	Kochpudding Schokola- dengeschmack ^{52,57,58} -----	Mandarinenquark ^{52,58} -----	Kochpudding Karamell- geschmack ^{52,58,59,592} -----	Rote Grütze ¹ Vanillesauce ^{12,52,58} -----	Kochpudding Mocca Geschmack ^{52,57,58} -----	Panna Cotta ^{52,58} Fruchtsauce -----
	162 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 26 g KH	131 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	178 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	136 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	89 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 20 g KH	137 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	190 kcal, 4 g Eiweiß, 9 g Fett, 23 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* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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; (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