st.anna Stiftung Dinklage

Speiseplan vom 13.04.2020 - 19.04.2020

Kategorie	Montag, 13.04.2020	Dienstag, 14.04.2020	Mittwoch, 15.04.2020	Donnerstag, 16.04.2020	Freitag, 17.04.2020	Samstag, 18.04.2020	Sonntag, 19.04.2020
Suppe	Frühlingszwiebelsuppe 52,58	Eiermuschelsuppe 3,51,511,54	Gemüsebrühe mit Julienne 60	Rinderkraftbrühe mit Risoni 51,511	Blumenkohlcremesuppe 52,58		Hühnersuppe mit Eierstich 51,511,52,54,57,58,60
	28 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 3 g KH	44 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	31 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 3 g KH	51 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 9 g KH	68 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 10 g KH		43 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 2 g KH
Menü 1	Hähnchenschnitzel 51,511,FW Champignon Rahmsauce 1,2,51,511,52,58,60 Kaisergemüse 12 Kartoffelgratin 52,54,58	Bauernfrühstück 1,2,54 Schlesische Gurkenhappen 61	Käsesuppe 12,51,511,52,58 Baguettebrot 51,511	Schweineschnitzel 51,511 Zigeunersauce 4 Kleiner Salat Joghurt Dressing 52,58 Kroketten 52,54,58	Fischfrikadelle 51,511,52,55,58 Leichte Remouladensoße 4,12,51,511,52,54,58,61 Blattspinat 12,52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Herzhafter Linseneintopf mit Gemüse und Mettwurst 1,2,13,60,63	Snirtjebraten vom Schwein 51,511 Blumenkohl Helle Sauce 51,511,52,58 Kartoffeln
	513 kcal, 29 g Eiweiß, 26 g Fett, 38 g KH	460 kcal, 25 g Eiweiß, 22 g Fett, 39 g KH	425 kcal, 11 g Eiweiß, 14 g Fett, 61 g KH	670 kcal, 25 g Eiweiß, 31 g Fett, 69 g KH	393 kcal, 16 g Eiweiß, 19 g Fett, 36 g KH	326 kcal, 17 g Eiweiß, 13 g Fett, 32 g KH	218 kcal, 6 g Eiweiß, 9 g Fett, 27 g KH
Menü 2		Putengeschnetzeltes 51,511 Mischgemüse 12 Spätzle 51,511,54	Frühlingsbraten Rahmsauce 51,511,52,58,60 Kohlrabi 12 Kartoffeln	Gekochtes Rindfleisch Kräutersauce 51,511 "Flandern" Gemüsemischung 12 Kartoffeln	American Pancake 51,511,52,54,58 Apfelmus 2		
		380 kcal, 20 g Eiweiß, 10 g Fett, 48 g KH	218 kcal, 6 g Eiweiß, 8 g Fett, 29 g KH	396 kcal, 22 g Eiweiß, 18 g Fett, 33 g KH	607 kcal, 15 g Eiweiß, 18 g Fett, 93 g KH		
Dessert	Solero Dessert 12,52,58 ----------	Kirschquark 52,58 ----------	Kochpudding Karamellgeschmack 52,58,59,592 ----------	Waldmeistergötterspeise 1,12,52,58 Vanillesauce 12,52,58 ----------	Kochpudding Vanillegeschmack 1,12,52,58 ----------	Kochpudding Mocca Geschmack 52,57,58 ----------	Panna Cotta 52,58 Fruchtsauce ----------
	170 kcal, 3 g Eiweiß, 8 g Fett, 22 g KH	185 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 23 g KH	136 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	76 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	140 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 25 g KH	174 kcal, 4 g Eiweiß, 8 g Fett, 21 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; (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