

## Speiseplan vom 16.09.2019 - 22.09.2019

Kategorie	Montag, 16.09.2019	Dienstag, 17.09.2019	Mittwoch, 18.09.2019	Donnerstag, 19.09.2019	Freitag, 20.09.2019	Samstag, 21.09.2019	Sonntag, 22.09.2019
<b>Suppe</b>	Blumenkohlcremesuppe 52,58	Sternchensuppe <sup>51,511,54</sup>	Champignon Cremesuppe <sup>52,58</sup>	Kraftbrühe mit Fleischklößchen <sup>20,51,511,54</sup>	Zucchini cremesuppe		Hochzeitsuppe 3,12,51,511,52,54,57,58,60,61
	68 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 10 g KH	42 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	74 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 11 g KH	54 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 5 g KH	55 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH		29 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 2 g KH
<b>Menü 1</b>	Geflügelcurry <sup>51,511,52,58,60,61</sup> Brokkoli <sup>12</sup> Butterreis <sup>52,58</sup>	Kasselerbraten <sup>1,2</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Sauerkraut <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch	Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> Jägersauce <sup>1,2,13,51,511,52,58,60,63</sup> Leipziger Allerlei Wedges	Bratfisch <sup>51,511,52,55,58,61</sup> Remoulade <sup>2,52,54,58,61</sup> Eisbergsalat American Dressing <sup>61</sup> Kartoffelsalat <sup>51,511,54,61</sup>	Mitternachtssuppe <sup>2,51,511,52,58,60</sup> Baguettebrot <sup>51,511</sup>	Schweinelendchen <sup>12,61</sup> Pilz Rahmsauce <sup>51,511,52,58,60</sup> " Excellence" Gemüsemischung <sup>3,12,51,511,61</sup> Petersilienkartoffeln
	392 kcal, 18 g Eiweiß, 17 g Fett, 41 g KH	294 kcal, 25 g Eiweiß, 10 g Fett, 22 g KH	152 kcal, 11 g Eiweiß, 4 g Fett, 18 g KH	605 kcal, 28 g Eiweiß, 26 g Fett, 61 g KH	850 kcal, 18 g Eiweiß, 65 g Fett, 46 g KH	434 kcal, 18 g Eiweiß, 14 g Fett, 55 g KH	332 kcal, 28 g Eiweiß, 11 g Fett, 28 g KH
<b>Menü 2</b>	Kalbsbratwurst <sup>16</sup> Rindfleischsauce <sup>51,511,60,61</sup> Wirsing Rahmgemüse <sup>1,2,51,511,52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>51,511,FW</sup> Tomatensauce Eisbergsalat French Dressing <sup>61</sup> Spirelli <sup>51,511</sup>	Zwiebelbraten <sup>3,60</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Blumenkohl Helle Sauce <sup>51,511,52,58</sup> Kartoffeln	Ungarisches Gulasch <sup>51,511</sup> Blattsalat Joghurt Dressing <sup>52,58</sup> Spirelli <sup>51,511</sup>	Gekochtes Ei <sup>54</sup> Senfsauce <sup>52,58,61</sup> Blattspinat <sup>12,52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>		
	435 kcal, 22 g Eiweiß, 24 g Fett, 28 g KH	524 kcal, 28 g Eiweiß, 21 g Fett, 54 g KH	186 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 28 g KH	387 kcal, 16 g Eiweiß, 18 g Fett, 38 g KH	351 kcal, 18 g Eiweiß, 18 g Fett, 26 g KH		
<b>Dessert</b>	Kirschquark <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Schokoladengeschmack <sup>52,57,58</sup> -----	Griesflammeri <sup>51,511,52,58</sup> Fruchtsauce -----	Himbeergötterspeise <sup>1</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> -----	Pfirsichjoghurt <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Vanillegeschmack <sup>1,12,52,58</sup> -----	Amarettinicareme <sup>51,511,52,54,58</sup> -----
	185 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 23 g KH	131 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	130 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	63 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 11 g KH	145 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 21 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	200 kcal, 4 g Eiweiß, 6 g Fett, 31 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (20) mit Eiklar; (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 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**