

Speiseplan vom 14.09.2020 - 20.09.2020

Kategorie	Montag, 14.09.2020	Dienstag, 15.09.2020	Mittwoch, 16.09.2020	Donnerstag, 17.09.2020	Freitag, 18.09.2020	Samstag, 19.09.2020	Sonntag, 20.09.2020
Suppe	Wildfrucht Buttermilch 52,58	Eiermuschelsuppe 3,51,511,54	Buchstabensuppe 51,511,54,60	Brühe mit Grießklö- schen 51,511,54,60	Tomatencremesuppe		Spargelcremesuppe 52,58
	90 kcal, 5 g Eiweiß, 1 g Fett, 16 g KH	44 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	54 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	55 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 6 g KH	46 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH		61 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH
Menü 1	Bratrippe Bratensauce 51,511 Speck Bohnen 1,2 Kartoffeln	Frikadelle 20,51,511,54 Zwiebelsauce 51,511 Rotkohl 2,6 Kartoffeln	Gyrossuppe 12,51,511,52,58 Baguettebrot 51,511	Schweineschnitzel 51,511 Jägersauce 1,2,51,511,52,58,60 Erbsen und Möhren 12 Kartoffeln	Gegrilltes Fischfilet 12,55 Zitronen Butter Sauce 51,511,52,58 ZucchiniGemüse 52,58 Geröstete Minikartoffeln	Rheinischer Suppentopf mit Rindfleisch 60	Kalbrahmgeschnetzeltes " Zürcher Art" 1,2,51,511,52,58,60 Fingermöhren 12 Petersilienkartoffeln
	475 kcal, 24 g Eiweiß, 28 g Fett, 30 g KH	504 kcal, 21 g Eiweiß, 26 g Fett, 42 g KH	488 kcal, 11 g Eiweiß, 17 g Fett, 71 g KH	500 kcal, 26 g Eiweiß, 21 g Fett, 48 g KH	412 kcal, 17 g Eiweiß, 25 g Fett, 26 g KH	211 kcal, 14 g Eiweiß, 5 g Fett, 24 g KH	252 kcal, 14 g Eiweiß, 8 g Fett, 28 g KH
Menü 2	Rahmgulasch 51,511,52,58 Brokkoli 12 Kartoffeln	Hähnchenschnitzel 51,511,FW Curry- Geflügelsauce 52,58,60,61 Bunter Salat American Dressing 61 Ebly Zartweizen 3,12,51,511,61	Kasselerbraten 1,2 Bratensauce 51,511 Jägerkohl 1,2 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Nudelauflauf mit Hack- fleisch 12,51,511,52,58 Blattsalat Joghurt Dressing 52,58	Kaiserschmarrn 51,511,52,54,58 Apfelmus 2		
	331 kcal, 21 g Eiweiß, 16 g Fett, 25 g KH	591 kcal, 27 g Eiweiß, 30 g Fett, 51 g KH	355 kcal, 26 g Eiweiß, 15 g Fett, 24 g KH	576 kcal, 23 g Eiweiß, 33 g Fett, 47 g KH	727 kcal, 14 g Eiweiß, 28 g Fett, 103 g KH		
Dessert	Pfirsichquark 52,58 -----	Waldmeistergötterspei- se 1,12,52,58 Vanillesauce 12,52,58 -----	Kochpudding Schokola- dengeschmack 52,57,58 -----	Milchreis 52,58 Zimt Zucker -----	Kochpudding Mandelge- schmack 52,57,58 -----	Heidelbeere Joghurt 52,58 -----	Herrencreme 1,12,52,58 -----
	178 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	72 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	131 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	183 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 36 g KH	131 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	162 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 26 g KH	162 kcal, 4 g Eiweiß, 6 g Fett, 22 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; (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