

Speiseplan vom 23.09.2019 - 29.09.2019

Kategorie	Montag, 23.09.2019	Dienstag, 24.09.2019	Mittwoch, 25.09.2019	Donnerstag, 26.09.2019	Freitag, 27.09.2019	Samstag, 28.09.2019	Sonntag, 29.09.2019
Suppe	Kalbfleischcremesuppe	Frühlingsuppe ^{51,511,54}	Lauchcremesuppe	Hühnersuppe mit Nudeln ^{51,511,54,60}	Kerbelcremesuppe		Hühnersuppe mit Eierstich ^{51,511,52,54,57,58,60}
	59 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	49 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	57 kcal, 0 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	56 kcal, 0 g Eiweiß, 2 g Fett, 10 g KH		43 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 2 g KH
Menü 1	Kasselerpfanne mit Sauerkraut ^{1,2,61} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Putengulasch aus der Oberkeule ^{12,19,51,511,52,58,60,61} Blattsalat American Dressing ⁶¹ Reis	Bunte Gemüsesuppe ^{52,58} Bockwurst ^{1,2,3,16,52,54,57,58,60,61}	Schweineschnitzel ^{51,511} Rahmsauce ^{51,511,52,58,60} Möhrenduo ¹² Röstitaler	Kaiserschmarrn ^{51,511,52,54,58} Apfelmus ²	Wirsingintopf ^{52,58} Wursteinlage ^{1,2,16}	Schweinegeschnetzeltes " Art Stroganoff" ^{1,2,3,4,13,19,52,58,61,63} Prinzessgemüse ¹² Spätzle ^{51,511,54}
	293 kcal, 14 g Eiweiß, 16 g Fett, 19 g KH	387 kcal, 15 g Eiweiß, 14 g Fett, 48 g KH	320 kcal, 15 g Eiweiß, 20 g Fett, 16 g KH	675 kcal, 26 g Eiweiß, 34 g Fett, 63 g KH	770 kcal, 19 g Eiweiß, 27 g Fett, 109 g KH	317 kcal, 11 g Eiweiß, 19 g Fett, 23 g KH	368 kcal, 17 g Eiweiß, 13 g Fett, 44 g KH
Menü 2	Schwedenbraten ¹ Bratensauce ^{51,511} Porree Rahmgemüse ^{51,511,52,58} Kartoffeln	Lasagne ^{3,51,511,52,54,58,60} Eisbergsalat French Dressing ⁶¹	Hähnchenkeule ¹² Geflügelsauce Apfelmus ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gyros ^{52,58} Zaziki ^{52,58} Krautsalat ^{2,6} Reis	Seelachswürfel ⁵⁵ Zitronen Butter Sauce ^{51,511,52,58} Blattsalat Joghurt Dressing ^{52,58} Reis		
	398 kcal, 22 g Eiweiß, 17 g Fett, 37 g KH	444 kcal, 14 g Eiweiß, 27 g Fett, 33 g KH	512 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 39 g KH	517 kcal, 20 g Eiweiß, 29 g Fett, 42 g KH	391 kcal, 15 g Eiweiß, 18 g Fett, 40 g KH		
Dessert	Erdbeerquark ^{52,58} -----	Eis Waffeltüte Vanille Erdbeere ^{12,51,511,52,57,58} -----	Kochpudding Sahnegeschmack ^{52,57,58} -----	Kochpudding Karamellgeschmack ^{52,58,59,592} -----	Pfirsichjoghurt ^{52,58} -----	Kochpudding Mandelgeschmack ^{52,57,58} -----	Mousse au Chocolate ^{2,12,52,57,58} -----
	177 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	300 kcal, 4 g Eiweiß, 13 g Fett, 42 g KH	133 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	136 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	145 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 21 g KH	131 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	152 kcal, 2 g Eiweiß, 9 g Fett, 14 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* 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 10mg/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