

# Speiseplan vom 30.09.2019 - 06.10.2019

Kategorie	Montag, 30.09.2019	Dienstag, 01.10.2019	Mittwoch, 02.10.2019	Donnerstag, 03.10.2019	Freitag, 04.10.2019	Samstag, 05.10.2019	Sonntag, 06.10.2019
<b>Suppe</b>	Kürbiscremesuppe	Buchstabensuppe 51,511,54,60	Süßmaismilchcremesuppe	Hühnersuppe <sup>51,511</sup>	Spinatcremesuppe		Brokkolicremesuppe 52,58
	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 8 g KH	54 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	57 kcal, 0 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	43 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 5 g KH	56 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH		73 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 11 g KH
<b>Menü 1</b>	Leberschnitzel mit Zwiebelringe <sup>51,511</sup> Apfelstücke <sup>2</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Pizza Margherita <sup>51,511,58,61</sup> Pizza Salami <sup>1,2,12,13,51,511,58,61,63</sup>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>12</sup>	Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> Zwiebelsauce <sup>51,511</sup> Wachsbohnen Salat in Sahnesauce <sup>4,52,58</sup> Röstkartoffeln	Fischfilet Gebraten <sup>51,511,52,55,58,61</sup> Kräutersauce <sup>51,511</sup> Sommer Gemüse <sup>12</sup> Kartoffeln	Kartoffelsuppe <sup>1,2,13,52,58,60,63</sup> Räucherwurststeinlage <sup>1,2</sup>	Hähnchenbrustrolade <sup>12,52,58,61,FW</sup> Geflügelsauce Romanesco Röschen <sup>12</sup> Hollandaise <sup>52,54,58,60</sup> Petersilienkartoffeln
	419 kcal, 29 g Eiweiß, 15 g Fett, 39 g KH	691 kcal, 34 g Eiweiß, 39 g Fett, 48 g KH	250 kcal, 11 g Eiweiß, 9 g Fett, 28 g KH	627 kcal, 26 g Eiweiß, 35 g Fett, 50 g KH	396 kcal, 18 g Eiweiß, 15 g Fett, 44 g KH	346 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 27 g KH	565 kcal, 21 g Eiweiß, 36 g Fett, 35 g KH
<b>Menü 2</b>	Mini Hackbällchen <sup>20,51,511,54</sup> Tomatensauce Brokkoli <sup>12</sup> Spaghetti <sup>51,511</sup>	Hähnchenbrust <sup>12</sup> Geflügelsauce Apfel Möhren Rohkost <sup>14</sup> Penne <sup>51,511</sup>	Jägerbraten Bratensauce <sup>51,511</sup> Chinakohlsalat American Dressing <sup>61</sup> Kartoffeln	Rinderragout <sup>2,13,51,511,52,58,63</sup> Euro Mix <sup>12</sup> Kartoffeln	Spaghetti "Napoli" <sup>51,511,54</sup> Kopfsalat Sylter Dressing <sup>54</sup>		
	556 kcal, 23 g Eiweiß, 29 g Fett, 48 g KH	441 kcal, 25 g Eiweiß, 15 g Fett, 50 g KH	200 kcal, 4 g Eiweiß, 8 g Fett, 27 g KH	277 kcal, 15 g Eiweiß, 11 g Fett, 28 g KH	409 kcal, 12 g Eiweiß, 12 g Fett, 61 g KH		
<b>Dessert</b>	Kirschquark <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Vanilleschmack <sup>1,12,52,58</sup> -----	Milchreis <sup>52,58</sup> Fruchtsauce -----	Waldmeistergötterspeise <sup>1,12,52,58</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> -----	Kochpudding Schokoladengeschmack <sup>52,57,58</sup> -----	Rote Grütze <sup>1</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> -----	Pfirsich Maracuja Creme <sup>52,58</sup> -----
	185 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 23 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	142 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 26 g KH	70 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	131 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	86 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 20 g KH	94 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 15 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (4) mit Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (14) gewachst*; (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**