

Speiseplan vom 05.10.2020 - 11.10.2020

Kategorie	Montag, 05.10.2020	Dienstag, 06.10.2020	Mittwoch, 07.10.2020	Donnerstag, 08.10.2020	Freitag, 09.10.2020	Samstag, 10.10.2020	Sonntag, 11.10.2020
Suppe	Kalbfleischcremesuppe	Frühlingsuppe ^{51,511,54} Zwieback ^{12,511,511,52,57,58}	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	126 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 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 ^{1,2,51,511,61} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Hähnchenkeule ¹² Geflügelsauce Apfelmus ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	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	Eierpfannkuchen ^{51,511,52,54,58} Nuss Nougat Creme ^{52,57,58,59,591,592}	Wirsingintopf ^{52,58} Wursteinlage ^{1,2,16}	Schweinegeschnetzeltes " Art Stroganoff ^{1,2,3,4,19,52,58,61} Prinzessgemüse ¹² Spätzle ^{51,511,54}
	319 kcal, 15 g Eiweiß, 17 g Fett, 22 g KH	517 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 40 g KH	320 kcal, 16 g Eiweiß, 20 g Fett, 17 g KH	649 kcal, 25 g Eiweiß, 33 g Fett, 60 g KH	491 kcal, 13 g Eiweiß, 23 g Fett, 56 g KH	317 kcal, 11 g Eiweiß, 19 g Fett, 23 g KH	362 kcal, 16 g Eiweiß, 12 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	Putengulasch aus der Oberkeule ^{12,19,51,511,52,58,60,61} Blattsalat American Dressing ⁶¹ Reis	Gyros Zaziki ^{52,58} Griechischer Bauernsalat ^{2,6,52,58} Reis	Seelachswürfel ⁵⁵ Zitronen Butter Sauce ^{52,58} Blattsalat Joghurt Dressing ^{52,58} Reis		
	406 kcal, 23 g Eiweiß, 17 g Fett, 38 g KH	538 kcal, 22 g Eiweiß, 34 g Fett, 34 g KH	386 kcal, 13 g Eiweiß, 15 g Fett, 48 g KH	363 kcal, 10 g Eiweiß, 17 g Fett, 40 g KH	363 kcal, 16 g Eiweiß, 15 g Fett, 39 g KH		
Dessert	Erdbeerquark ^{52,58} -----	Eisbecher Vanille Schoko ^{12,52,58} -----	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	74 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 10 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; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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