

Speiseplan vom 12.10.2020 - 18.10.2020

Kategorie	Montag, 12.10.2020	Dienstag, 13.10.2020	Mittwoch, 14.10.2020	Donnerstag, 15.10.2020	Freitag, 16.10.2020	Samstag, 17.10.2020	Sonntag, 18.10.2020
Suppe	Kürbiscremesuppe	Buchstabensuppe 51,511,54,60	Süßmaiscremesuppe	Hühnersuppe ^{51,511}	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
Menü 1	Leberschnitzel mit Zwiebelringe ^{51,511} Apfelstücke ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Pizza Margherita ^{51,511,58,61} Pizza Salami ^{1,2,12,51,511,58,61}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ¹²	Schweineschnitzel ^{51,511} Zwiebelsauce ^{51,511} Wachsbohnsalat in Sahnesauce ^{4,52,58} Röstkartoffeln	Fischfilet Gebraten ^{51,511,52,55,58,61} Kräutersauce ^{51,511} Sommer Gemüse ¹² Kartoffeln	Kartoffelsuppe ^{1,2,13,52,58,60,63} Räucherwursteinlage ^{1,2}	Hähnchenbrustroulade ^{12,52,58,61,FW} Geflügelsauce Kaisergemüse ¹² Hollandaise ^{52,54,58,60} Petersilienkartoffeln
	423 kcal, 29 g Eiweiß, 16 g Fett, 39 g KH	525 kcal, 26 g Eiweiß, 29 g Fett, 36 g KH	252 kcal, 11 g Eiweiß, 9 g Fett, 30 g KH	602 kcal, 25 g Eiweiß, 34 g Fett, 47 g KH	405 kcal, 18 g Eiweiß, 16 g Fett, 44 g KH	343 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 27 g KH	560 kcal, 20 g Eiweiß, 38 g Fett, 33 g KH
Menü 2	Mini Hackbällchen ^{20,51,511,54} Tomatensauce Brokkoli ¹² Nudeln "Spirelli" ^{51,511}	Hähnchenbrust ¹² Geflügelsauce Apfel Möhren Rohkost ¹⁴ Nudeln "Penne" ^{51,511}	Jägerbraten Bratensauce ^{51,511} Chinakohlsalat American Dressing ⁶¹ Kartoffeln	Rinderragout ^{2,13,51,511,52,58,63} Euro Mix ¹² Kartoffeln	Spaghetti "Napoli" ^{51,511,54} Kopfsalat Sylter Dressing ⁵⁴		
	582 kcal, 23 g Eiweiß, 31 g Fett, 50 g KH	449 kcal, 25 g Eiweiß, 15 g Fett, 52 g KH	197 kcal, 3 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, 62 g KH		
Dessert	Kirschquark ^{52,58} -----	Kochpudding Vanillegeschmack ^{1,12,52,58} -----	Milchreis ^{52,58} Fruchtsauce -----	Waldmeistergötterspeise ^{1,12,52,58} Vanillesauce ^{12,52,58} -----	Kochpudding Schokoladengeschmack ^{52,57,58} -----	Rote Grütze mit Sahne ^{1,52,58} -----	Pfirsich Maracuja Creme ^{52,58} -----
	185 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 23 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	152 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 28 g KH	72 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	131 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	107 kcal, 0 g Eiweiß, 4 g Fett, 16 g KH	95 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 16 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 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