

Speiseplan vom 19.10.2020 - 25.10.2020

Kategorie	Montag, 19.10.2020	Dienstag, 20.10.2020	Mittwoch, 21.10.2020	Donnerstag, 22.10.2020	Freitag, 23.10.2020	Samstag, 24.10.2020	Sonntag, 25.10.2020
Suppe	Frühlingszwiebel супе 52,58	Eiermuschelsuppe 3,51,511,54	Gemüsebrühe mit Juli- enne ⁶⁰	Rinderkraftbrühe mit Ri- soni ^{51,511}	Blumenkohlcremesuppe 52,58		Hühnersuppe mit Eier- stich ^{51,511,52,54,57,58,60}
	28 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 3 g KH	44 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	31 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 3 g KH	51 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 9 g KH	68 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 10 g KH		43 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 2 g KH
Menü 1	Schweinenackenbraten Bratensauce ^{51,511} Rotkohl ^{2,6} Kartoffeln	Fischfrikadelle 51,511,52,55,58 Remoulade ^{2,52,54,58,61} Gemüse Kartoffel Auf- lauf ^{52,54,58}	Kasselerbraten ^{1,2} Rahmsauce ^{51,511,52,58,60} Wirsing Rahmgemüse 1,2,51,511,52,58 Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Schweineschnitzel ^{51,511} Zigeunersauce ⁴ Kleiner Salat Joghurt Dressing ^{52,58} Kroketten ^{52,54,58}	Schmorkohlpfanne ^{52,58} Kartoffeln	Erbensuppe ^{1,2} Wursteinlage ^{1,2,16}	Schweinelendchen ^{12,61} Champignon Rahmsau- ce ^{1,2,51,511,52,58,60} " Excellence" Gemü- semischung ^{3,12,51,511,61} Kartoffelgratin ^{52,54,58}
	365 kcal, 23 g Eiweiß, 16 g Fett, 31 g KH	603 kcal, 19 g Eiweiß, 39 g Fett, 43 g KH	338 kcal, 27 g Eiweiß, 13 g Fett, 26 g KH	682 kcal, 25 g Eiweiß, 33 g Fett, 69 g KH	334 kcal, 16 g Eiweiß, 18 g Fett, 26 g KH	465 kcal, 23 g Eiweiß, 18 g Fett, 48 g KH	407 kcal, 28 g Eiweiß, 22 g Fett, 21 g KH
Menü 2	Königsberger Klopse ⁵⁴ Kapernsauce ^{52,54,58,60} Sommer Gemüse ¹² Petersilienkartoffeln	Putengeschnetzeltes 51,511 Mischgemüse ¹² Spätzle ^{51,511,54}	Holländischer Möhren- eintopf mit Hackfleisch	Gekochtes Rindfleisch Kräutersauce ^{51,511} Kaisergemüse ¹² Kartoffeln	Seelachs gedünstet ⁵⁵ Zitronen Butter Sauce 52,58 Fenchel Karotten Gemü- se ^{52,58} Reis		
	383 kcal, 14 g Eiweiß, 20 g Fett, 34 g KH	380 kcal, 20 g Eiweiß, 10 g Fett, 48 g KH	255 kcal, 11 g Eiweiß, 13 g Fett, 22 g KH	385 kcal, 24 g Eiweiß, 18 g Fett, 31 g KH	462 kcal, 28 g Eiweiß, 19 g Fett, 44 g KH		
Dessert	Mandarinenquark ^{52,58} -----	Waldmeistergötterspei- se ^{1,12,52,58} Vanillesauce ^{12,52,58} -----	Super Dieckmann`s 51,511,52,54,57,58 -----	Erdbeeryoghurt ^{52,58} -----	Kochpudding Sahnege- schmack ^{52,57,58} -----	Kochpudding Toffee Ge- schmack ^{52,57,58} -----	Panna Cotta ^{52,58} Fruchtsauce -----
	178 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	72 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	101 kcal, 1 g Eiweiß, 3 g Fett, 18 g KH	136 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 19 g KH	133 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	137 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	174 kcal, 4 g Eiweiß, 8 g Fett, 21 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* 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