

Speiseplan vom 26.10.2020 - 01.11.2020

Kategorie	Montag, 26.10.2020	Dienstag, 27.10.2020	Mittwoch, 28.10.2020	Donnerstag, 29.10.2020	Freitag, 30.10.2020	Samstag, 31.10.2020	Sonntag, 01.11.2020
Suppe	Brokkolicremesuppe 52,58	Klare Gemüsesuppe Shanghai 51,511,57	Zucchinicremesuppe	Kraftbrühe mit Fleisch- klößchen 20,51,511,54	Tomatencremesuppe		Spargelcremesuppe 52,58
	73 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 11 g KH	47 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 9 g KH	55 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	54 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 5 g KH	46 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH		61 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH
Menü 1	Gebratener Fleischkäse 1,2 Zwiebelsauce 51,511 Erbsen 12 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Schweinehaxe 2,57 Bratensauce 51,511 Senfkraut 12,61 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Balkaneintopf 52,58	Schweineschnitzel 51,511 Paprikasauce 51,511 Blattsalat American Dressing 61 Bratkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet 51,511,52,55,58,61 Senfsauce 52,58,61 Gurkensalat 61 Kartoffeln	Wurzelgemüseintopf mit Kasseler 1,2	Hühnerfrikassee 51,511 Leipziger Allerlei Reis
	545 kcal, 20 g Eiweiß, 36 g Fett, 31 g KH	330 kcal, 26 g Eiweiß, 13 g Fett, 24 g KH	138 kcal, 4 g Eiweiß, 5 g Fett, 17 g KH	652 kcal, 23 g Eiweiß, 43 g Fett, 42 g KH	423 kcal, 16 g Eiweiß, 17 g Fett, 49 g KH	217 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett, 21 g KH	344 kcal, 22 g Eiweiß, 8 g Fett, 43 g KH
Menü 2	Putenpfefferbraten Geflügelsauce Brokkoli 12 Reis	Schweinegulasch 51,511 Möhrensalat Nudeln "Penne" 51,511	Hackbraten 2,61 Bratensauce 51,511 Speck Bohnen 1,2 Kartoffeln	Tafelspitz Meerrettichsauce 2,13,51,511,52,58,63 Steckrüben in Rahm 51,511,52,58 Kartoffeln	Champignon Omelette 51,511,52,54,58 Blattspinat 12,52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63		
	398 kcal, 29 g Eiweiß, 12 g Fett, 41 g KH	404 kcal, 19 g Eiweiß, 12 g Fett, 52 g KH	411 kcal, 22 g Eiweiß, 22 g Fett, 29 g KH	406 kcal, 24 g Eiweiß, 19 g Fett, 32 g KH	352 kcal, 18 g Eiweiß, 19 g Fett, 25 g KH		
Dessert	Helle Grütze 1,12 Vanillesauce 12,52,58 -----	Heidelbeerquark 52,58 -----	Kochpudding Vanillegeschmack 1,12,52,58 -----	Griesflammeri 51,511,52,58 Pfirsichwürfel -----	Himbeergötterspeise 1 Vanillesauce 12,52,58 -----	Kochpudding Himbeergeschmack 12,52,58 -----	Birne Helene 52,58 -----
	96 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH	179 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	132 kcal, 6 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH	72 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	123 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (20) mit Eiklar 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; (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