

# Speiseplan vom 02.11.2020 - 08.11.2020

Kategorie	Montag, 02.11.2020	Dienstag, 03.11.2020	Mittwoch, 04.11.2020	Donnerstag, 05.11.2020	Freitag, 06.11.2020	Samstag, 07.11.2020	Sonntag, 08.11.2020
<b>Suppe</b>	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>51,511,52,54,58,60</sup>	Hühnersuppe mit Nudeln <sup>51,511,54,60</sup>	Kräutercremesuppe <sup>60</sup>	Wurzelgemüsesuppe <sup>60</sup>	Kürbiscremesuppe		Hochzeitsuppe <sup>3,12,51,511,52,54,57,58,60,61</sup>
	52 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 6 g KH	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	56 kcal, 0 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	47 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 9 g KH	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 8 g KH		29 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 2 g KH
<b>Menü 1</b>	Frische Bratwurst <sup>2</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Kohlrabi in Rahm <sup>51,511,52,58</sup> Kartoffeln	Backschinken <sup>1,2</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Sauerkraut <sup>52,58</sup> Kartoffeln	Senfkrustengulasch <sup>51,511,61</sup> Spitzkohl Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> Rahmsauce <sup>51,511,52,58,60</sup> Balkangemüse <sup>12</sup> Kartoffeln	Rührei <sup>52,54,58,60</sup> Rahmspinat <sup>51,511,52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Weißer Bohnensuppe Räucherwursteinlage <sup>1,2</sup>	Sahnebraten vom Schwein <sup>1,2,22,52,58</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Blumenkohl Hollandaise <sup>52,54,58,60</sup> Petersilienkartoffeln
	469 kcal, 21 g Eiweiß, 28 g Fett, 31 g KH	310 kcal, 24 g Eiweiß, 10 g Fett, 27 g KH	430 kcal, 26 g Eiweiß, 23 g Fett, 27 g KH	518 kcal, 26 g Eiweiß, 22 g Fett, 51 g KH	401 kcal, 17 g Eiweiß, 24 g Fett, 26 g KH	352 kcal, 19 g Eiweiß, 13 g Fett, 36 g KH	380 kcal, 24 g Eiweiß, 19 g Fett, 27 g KH
<b>Menü 2</b>	Schulterbraten vom Schwein Bratensauce <sup>51,511</sup> Bohnensalat <sup>4</sup> Kartoffeln	Wokpfanne mit Hähnchenfleisch <sup>51,511</sup> Chinakohlsalat Joghurt Dressing <sup>52,58</sup> Reis	Gulaschsuppe <sup>52,58</sup> Baguettebrot <sup>51,511</sup>	Rindfleischfrikassee <sup>2,13,51,511,52,58,63</sup> Bunter Salat French Dressing <sup>61</sup> Petersilienkartoffeln	Fischfilet "Bordelaise" <sup>51,511,55</sup> Creme fraiche Sauce <sup>52,58</sup> Butterreis <sup>52,58</sup> Blattsalat Sylter Dressing <sup>54</sup>		
	352 kcal, 25 g Eiweiß, 15 g Fett, 28 g KH	379 kcal, 17 g Eiweiß, 15 g Fett, 43 g KH	464 kcal, 22 g Eiweiß, 16 g Fett, 56 g KH	358 kcal, 19 g Eiweiß, 18 g Fett, 28 g KH	573 kcal, 26 g Eiweiß, 31 g Fett, 45 g KH		
<b>Dessert</b>	Apfelquark <sup>12,14,52,58</sup> -----	Kochpudding Sahnegeschmack <sup>52,57,58</sup> -----	Milchreis <sup>52,58</sup> Kirschsauce -----	Waldmeistergötterspeise <sup>1,12,52,58</sup> Vanillesauce <sup>12,52,58</sup> -----	Kochpudding Pistazie Geschmack <sup>12,52,57,58</sup> -----	Kirschjoghurt <sup>52,58</sup> -----	Stracciatellacreme <sup>52,58</sup> -----
	137 kcal, 14 g Eiweiß, 1 g Fett, 18 g KH	133 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	151 kcal, 5 g Eiweiß, 2 g Fett, 28 g KH	72 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	142 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 20 g KH	137 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (14) gewachst*; (22) unter Verwendung von Sahne 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**