

Speiseplan vom 09.11.2020 - 15.11.2020

Kategorie	Montag, 09.11.2020	Dienstag, 10.11.2020	Mittwoch, 11.11.2020	Donnerstag, 12.11.2020	Freitag, 13.11.2020	Samstag, 14.11.2020	Sonntag, 15.11.2020
Suppe	Geflügelcremesuppe ²	Buchstabensuppe 51,511,54,60	Zwiebelsuppe	Kraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54	Gemüsebrühe mit Juli- enne ⁶⁰		Rindfleischsuppe mit Zwiebackklöße ^{3,51,511}
	70 kcal, 0 g Eiweiß, 3 g Fett, 10 g KH	54 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	44 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 7 g KH	64 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	31 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 3 g KH		38 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 4 g KH
Menü 1	Königsberger Klopse ⁵⁴ Kapernsauce ^{52,54,58,60} Rote Beete Salat ⁴ Kartoffeln	Chicken Nuggets ^{16,51,511} Eisbergsalat American Dressing ⁶¹ Pommes fritz ² Tomatenketchup ⁶	Tomaten Mett Eintopf "Napoli" ^{52,58}	Schweineschnitzel ^{51,511} Rahmsauce ^{51,511,52,58,60} Erbsen und Möhren ¹² Kartoffeln	Hering ^{1,3,55} Hausfrauen Art 4,12,14,51,511,54 Schlesische Gurkenhap- pen ⁶¹ Bratkartoffeln	Brechbohnen Eintopf 52,58,60 Räucherwursteinlage ^{1,2}	Schweinefleischroulade ^{1,61} Rahmsauce ^{51,511,52,58,60} Rosenkohl ^{1,2} Petersilienkartoffeln
	350 kcal, 13 g Eiweiß, 17 g Fett, 34 g KH	624 kcal, 20 g Eiweiß, 34 g Fett, 57 g KH	325 kcal, 13 g Eiweiß, 17 g Fett, 28 g KH	504 kcal, 26 g Eiweiß, 22 g Fett, 48 g KH	709 kcal, 16 g Eiweiß, 57 g Fett, 34 g KH	272 kcal, 13 g Eiweiß, 13 g Fett, 24 g KH	431 kcal, 27 g Eiweiß, 20 g Fett, 33 g KH
Menü 2	Putenfleisch "China" 51,511,60,61 Wokgemüse Curryreis ¹²	Rindergulasch ^{51,511} Rotkohl ^{2,6} Kartoffeln	Schulterbraten vom Schwein Bratensauce ^{51,511} Erbsen ¹² Kartoffeln	Bolognese ^{51,511} Nudeln "Spirelli" ^{51,511} Eisbergsalat Joghurt Dressing ^{52,58}	Rührei ^{52,54,58,60} Rahmspinat ^{51,511,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}		
	374 kcal, 16 g Eiweiß, 14 g Fett, 44 g KH	278 kcal, 16 g Eiweiß, 10 g Fett, 29 g KH	356 kcal, 27 g Eiweiß, 13 g Fett, 31 g KH	451 kcal, 17 g Eiweiß, 17 g Fett, 57 g KH	401 kcal, 17 g Eiweiß, 24 g Fett, 26 g KH		
Dessert	Buttermilchdessert Orange Limette ^{52,57,58} -----	Kirschgötterspeise ¹ Vanillesauce ^{12,52,58} -----	Eis Mini Milk ^{52,58} -----	Kochpudding Vanillege- schmack ^{1,12,52,58} -----	Mandarinenquark ^{52,58} -----	Kochpudding Mocca Geschmack ^{52,57,58} -----	Pfirsich Melba ^{1,12,52,58} -----
	192 kcal, 6 g Eiweiß, 7 g Fett, 26 g KH	74 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH	33 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 5 g KH	128 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	178 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	137 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 g KH	131 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 24 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*; (14) gewachst*; (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 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