

# Speiseplan vom 07.12.2020 - 13.12.2020

Kategorie	Montag, 07.12.2020	Dienstag, 08.12.2020	Mittwoch, 09.12.2020	Donnerstag, 10.12.2020	Freitag, 11.12.2020	Samstag, 12.12.2020	Sonntag, 13.12.2020
<b>Suppe</b>	Kürbiscremesuppe	Buchstabensuppe 51,511,54,60	Spinatcremesuppe	Hühnersuppe mit Nudeln 51,511,54,60	Lauchcremesuppe		Hühnersuppe mit Eierstich 51,511,52,54,57,58,60
	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 8 g KH	54 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	56 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH	53 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	57 kcal, 0 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH		43 kcal, 2 g Eiweiß, 3 g Fett, 2 g KH
<b>Menü 1</b>	Schwedenbraten <sup>1</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Porree Rahmgemüse 51,511,52,58 Kartoffeln	Hähnchenkeule <sup>12</sup> Geflügelsauce Apfelmus <sup>2</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Birnen Bohnen Speck Eintopf <sup>51,511</sup>	Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> Rahmsauce <sup>51,511,52,58,60</sup> Leipziger Allerlei Röstitaler	Spätzleauflauf mit Käsekruste 1,2,3,12,16,51,511,52,54,58	Wirsingintopf <sup>52,58</sup> Kasseler Rippchen <sup>1,2</sup>	Rinderschmorbraten <sup>61</sup> Rindfleischsauce 51,511,60,61 Apfel Rotkohl <sup>2,6</sup> Kartoffeln
	392 kcal, 22 g Eiweiß, 16 g Fett, 37 g KH	517 kcal, 31 g Eiweiß, 24 g Fett, 40 g KH	266 kcal, 9 g Eiweiß, 9 g Fett, 35 g KH	643 kcal, 27 g Eiweiß, 32 g Fett, 59 g KH	606 kcal, 24 g Eiweiß, 28 g Fett, 63 g KH	162 kcal, 5 g Eiweiß, 5 g Fett, 23 g KH	360 kcal, 21 g Eiweiß, 16 g Fett, 31 g KH
<b>Menü 2</b>	Fischstäbchen <sup>51,511,55</sup> Rahmspinat <sup>51,511,52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Kasselernackenbraten <sup>1,2</sup> Bratensauce <sup>51,511</sup> Grünkohl <sup>1,2,51,515,61</sup> Kartoffeln	Hähnchenbruststreifen in Sauce <sup>52,58,60,61</sup> Blattsalat French Dressing <sup>61</sup> Makkaroni <sup>51,511</sup>	Gyros <sup>52,58</sup> Zaziki <sup>52,58</sup> Krautsalat <sup>2,6</sup> Reis	Seelachswürfel <sup>55</sup> Zitronen Butter Sauce <sup>52,58</sup> Kaisergemüse <sup>12</sup> Reis		
	379 kcal, 21 g Eiweiß, 15 g Fett, 37 g KH	422 kcal, 25 g Eiweiß, 23 g Fett, 28 g KH	417 kcal, 19 g Eiweiß, 18 g Fett, 42 g KH	453 kcal, 23 g Eiweiß, 21 g Fett, 41 g KH	357 kcal, 19 g Eiweiß, 12 g Fett, 42 g KH		
<b>Dessert</b>	Mandarinenquark <sup>52,58</sup> -----	Vanilleeis <sup>12,52,58</sup> -----	Kochpudding Nussgeschmack <sup>52,58,59,592</sup> -----	Pfirsichjoghurt <sup>52,58</sup> -----	Bountycreme <sup>52,58</sup> -----	Kochpudding Mandelgeschmack <sup>52,57,58</sup> -----	Mousse au Chocolate <sup>2,12,52,57,58</sup> -----
	178 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	90 kcal, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 12 g KH	133 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	145 kcal, 5 g Eiweiß, 4 g Fett, 21 g KH	197 kcal, 5 g Eiweiß, 9 g Fett, 25 g KH	131 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 23 g KH	152 kcal, 2 g Eiweiß, 9 g Fett, 14 g KH
Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (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**