GPR Gesundheits- und Pflegezentrum Rüsselsheim gemeinnützige GmbH

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 25.03.2024 – 31.03.2024

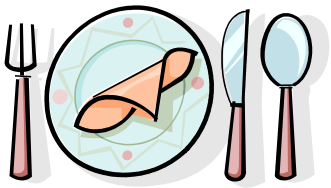
Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag **25.03.2024**	Goldgelb panierte Hähnchen Happen Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise Kartoffelpüree Puddingdessert /G **# 598kcal#** **Aa,G,I**	Rindergulasch in herzhafter Soße Spätzle Puddingdessert /G **#443#** **Aa, C**	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße Puddingdessert /G **#837#** **Aabc,C,G,H**
Dienstag **26.03.2024**	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Fruchtjoghurt / G **# 335kcal#** **Aab,I,J**	Zarte Hähnchenfilets In herzhafter Pilzsoße Schwarzwurzelgemüse Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt / G **# 314kcal#** **Aa,G,I**	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffel Fruchtjoghurt / G **# 357kcal#** **G,I**
Mittwoch **27.03.2024**	Herzhafte Minifrikadellen in Zwiebelsoße Bayrisch Kraut, Stampfkartoffeln Puddingdessert /G **# 599kcal#** **Aab,C,G,I,J**	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen und Spätzle Puddingdessert /G **# 519kcal#** **Aab,C,I**	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott Puddingdessert /G **# 464kcal#** **6,Aab,C,G**
Donnerstag **28.03.2024**	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott Fruchtjoghurt / G **# 441kcal#** **6,Aa,G**	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G **# 495kcal#** **Aab,C,G**	2 gekochte Eier / C Grüne Soße, Kartoffeln / C,G,J Gurkensalat /Aa,C,G,J,2,6 Fruchtjoghurt / G **# 535kcal#** **C, G**

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag **29.03.2024**	Gefüllte Paprikaschote Tomatensoße Langkornreis Grießdessert /Aa, G # 501kcal# **Aa,C,I,**	Gebratene Fischfrikadelle Rahmspinat Frühlingspüree Grießdessert /Aa, G **# 547kcal#** **Aa,C,G,I**	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika Grießdessert /Aa, G **# 414kcal#** **Aa**
Samstag **30.03.2024**	Klassischer Hühnersuppentopf Brotbeilage Fruchtjoghurt / G **# 346kcal#** **Aab,C**	Schwäbische Maultaschen in kräftiger Brühe mit Zwiebelschmelze Salat Fruchtjoghurt / G **# 635kcal#** **Aab,G,I**	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt / G **# 526kcal#** **Aab,C,G,I**
Sonntag **31.03.2024**	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Puddingdessert /G **# 504kcal#** **Aab,C,G,I,J**	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Puddingdessert /G **# 504kcal#** **Aa,C,G,I,J**	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten Rahmsoße Puddingdessert /G **# 710kcal#** **Aa,C,G**

Inhaltsstoffe und Allergene:

1) Farbstoff 2) Konservierungsmittel 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 11) Pökelsalz
6) Süßungsmittel 7) Phenylalaninquelle 8) gewachst 9) geschwefelt 10) geschwärzt 12) Schmelzsalz

Aa) Gluten, Weizen Ab) Gluten aus Roggen Ac) Gluten aus Gerste B) Krebstiere C) Eier D) Fisch
E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte Hh) Haselnüsse Hw) Walnüsse
I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid M) Lupine N) Weichtiere

Unser Betrieb steht unter ständiger Kontrolle der Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wir salzen mit jodiertem Speisesalz.
Ihre Ansprechpartner bei uns sind, Herr Riebler und Frau Hochheimer.
Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit