GPR Gesundheits- und Pflegezentrum Rüsselsheim gemeinnützige GmbH

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 01.04.2024 – 07.04.2024

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag **01.04.2024**	Schweinebraten Rahmblumenkohl Kartoffeln Fruchtjoghurt / G **# 556kcal#** **G,I,J**	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G **# 496kcal#** **Aa,G,I,J**	Quarktaler auf Vanillesoße Ananas-Mango-Kompott Fruchtjoghurt / G **# 445kcal#** **6,Aa,C,G**
Dienstag **02.04.2024**	Schweineschnitzel in Rahmsoße Erbsen und Fingermöhren Spätzle Puddingdessert / G **# 540kcal#** **Aab,C,G,I**	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage Brotbeilage Puddingdessert / G **# 432kcal#** **Aab,G,I**	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese Salat Puddingdessert / G **# 535kcal#** **Aac,I**
Mittwoch **03.04.2024**	Geflügelbratwurst, Soße Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G **# 444kcal#** **G,I,J**	Frikadelle vom Rind und Schwein Champignon-Rahmsoße Gartengemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G **#462#** **Aa,C,G,S**	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße Fruchtjoghurt / G **# 661kcal#** **Aa,G**
Donnerstag **04.04.2024**	Süßer Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt Grießdessert / Aa,G **# 605kcal#** **6,G**	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip Grießdessert / Aa,G **#506#** **Aa,D,G,J**	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollondaise Frühlingspüree Salat Grießdessert / Aa,G **# 455kcal#** **Aa,G**

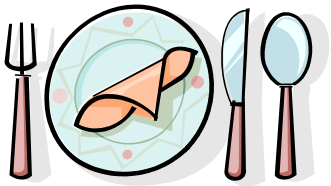
Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag **05.04.2024**	Gebackene Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Fruchtjoghurt / G **#580kcal#** **Aa,D,G**	Deutsches Beefsteak Erbsen und Möhren Spiralnudeln Fruchtjoghurt / G **#455kcal#** **Aa,C,I,J**	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Salat Fruchtjoghurt / G **#504kcal#** **Aa,C,G**
Samstag **06.04.2024**	Gemüseeintopf „Gärtnerin Art “ mit Frittierten Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Puddingdessert / G **# 432kcal#** **Aab,C,I**	Hackbällchen vom Schwein und Rind Preiselbeer-Sahne-Soße Hörnchen Nudeln Salat Puddingdessert / G **# 563kcal#** **C,G,I**	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „ Leipziger Allerlei“ Stampfkartoffeln Puddingdessert / G **# 526kcal#** **Aa,C,G,I**
Sonntag **07.04.2024**	Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen Fruchtjoghurt / G **#542kcal#** **Aa,C,G,I,J**	Geflügelfrikadellen in Soße Wirsinggemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G **#452kcal#** **Aa,G,I,J**	Apfelstrudel mit Vanillesoße Fruchtjoghurt / G **# 777kcal#** **Aa,G**

Inhaltsstoffe und Allergene:

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

Änderungen vorbehalten!

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit!