

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 17.12.2018 – 23.12.2018

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 17.12.2018	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln Apfel-Zimtquark # 469kcal# A,C,G,I	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Quark-Füllung Apfelkompott Apfel-Zimtquark # 494kcal# A,C,G	Bunte Gemüseplatte in Rahmsoße mit Stampfkartoffeln Karottensalat Apfel-Zimtquark # 469kcal# 4,A,G
Dienstag 18.12.2018	Gebackener Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße, Gemüsereis Apfel-Sellerie-Salat Rote Grütze mit Vanillesoße # 574kcal# A,D,G,J	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Rote Grütze mit Vanillesoße # 500kcal# A,G,I,J	Rühreier Salzkartoffeln und Rahmspinat Rote Grütze mit Vanillesoße # 634kcal# C,G
Mittwoch 19.12.2018	Milchreis mit fruchtiger Kirschsoße Kirschjoghurt # 532kcal# 6,G	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch in Kapernsoße Salzkartoffeln, Gurkensalat Kirschjoghurt # 532kcal# A,C,G,I	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel Gurkensalat Kirschjoghurt # 456kcal# A,C,G,I
Donnerstag 20.12.2018	Grillschnecke vom Schwein Specksoße, Rübengemüse Stampfkartoffel Panna Cotta mit Fruchtsoße # 746kcal# A,C,G,I,J	Bunter Fischtopf mit Alaska-Seelachs Gemüseeinlage, Kartoffeln Panna Cotta mit Fruchtsoße # 505kcal# A,D,G,I	Herzhaft gefüllte Pfannkuchen Erbsengemüse, kleine Pellkartoffeln Panna Cotta mit Fruchtsoße # 544kcal# A,C,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 21.12.2018	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch Brotbeilage Karamellpudding # 469kcal# G,I	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis Karamellpudding # 410kcal# A,D,G,I	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree Paprika-Maissalat Karamellpudding # 469kcal# 4,A,G
Samstag 22.12.2018	Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott Fruchtjoghurt # 469kcal# A,G,6	Leichter Hühnersuppentopf Brotbeilage Fruchtjoghurt # 492kcal# A,C,G	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt # 470kcal# A,G,I
Sonntag 23.12.2018	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree Grießdessert # 699kcal# A,G,I	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Grießdessert # 473kcal# C,G,J	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln Grießdessert # 531kcal# A,C,G,I

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) Schmelzsatz |
| A) Gluten | B) Krebstiere | C) Eier | D) Fische | E) Erdnüsse | F) Sojabohnen |
| G) Milch | H) Schalenfrüchte | 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 Frau Anthes, Herr Riebler und Frau Hochheimer.
Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit

