

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 10.12.2018 – 16.12.2018

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 10.12.2018	Hackröllchen nach „Balkan-Art“ in Paprikasoße Kräuterkartoffeln Apfel-Zimtquark # 469kcal# A,C,G	Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott Apfel-Zimtquark # 494kcal# A,G,6	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße Erbsen-Möhren Kartoffelwürfel Apfel-Zimtquark # 469kcal# A,C,G,I,J
Dienstag 11.12.2018	Currywurst vom Schwein Kartoffelspalten Salat Rote Grütze mit Vanillesoße # 574kcal# G,J	Zartes Hähnchenfilet in Pilzrahmsoße Schwarzwurzelgemüse Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße # 500kcal# A,G,I	Nudeln mit Veg. Bolognesesoße Salat Rote Grütze mit Vanillesoße # 634kcal# A,G,I
Mittwoch 12.12.2018	Cremiger Milchreis mit Mandarinstücken Kirschjoghurt # 532kcal# 6,G	Minifrikadellen vom Rind & Schwein Bratensoße, Rübengemüse Salzkartoffeln Kirschjoghurt # 532kcal# A,C,G,I,J	Vegetarischer Möhreneintopf Brotbeilage Kirschjoghurt # 456kcal# A,G,I
Donnerstag 13.12.2018	Schweinegulasch mit Leipziger Allerlei Spätzle Panna Cotta mit Fruchtsoße # 746kcal# A,C,G,I	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren Spiralnudeln Panna Cotta mit Fruchtsoße # 505kcal# A,C,G,I,J	Feines Gemüseragout Sauerrahmsoße Salzkartoffeln Panna Cotta mit Fruchtsoße # 544kcal# A,G,I

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 14.12.2018	Saftiges Kassler in Bratensoße Sauerkraut Kartoffelstampf Karamellpudding # 469kcal# A,G,I	Rinderfrikadelle auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse geröstete Kartoffeln Karamellpudding # 410kcal# A,C,G,I	Apfelstrudel mit Vanillesoße Karamellpudding # 469kcal# A,G
Samstag 15.12.2018	Leichter Hühnersuppentopf Brotbeilage Fruchtjoghurt # 469kcal# A,C,G	Seelachsfilet in mediterraner Gemüsesoße mit Grillgemüse, Kartoffeln Fruchtjoghurt # 492kcal# D,G	Herzhaft gefüllte Pfannkuchen Erbsen „naturell“ Kleine Pellkartoffeln Fruchtjoghurt # 470kcal# A,C,G,
Sonntag 16.12.2018	Sonntagsbraten vom Schwein Rosenkohl und Tiroler Speckklöße Grießdessert # 699kcal# A,C,G,I,J	Tafelspitz vom Rind in Schnittlauchrahmsoße Erbsen/Möhren, Kartoffeln Grießdessert # 473kcal# C,G,I	Buntes Gemüsetörtchen auf Möhren-Pastinaken-Bett Salzkartoffeln Grießdessert # 531kcal# 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) 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

