

## Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 25.09.2023 – 01.10.2023

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b> 25.09.2023	Herzhafter Linseneintopf mit Bauernbratwurst Brotbeilage Fruchtjoghurt /G # 556kcal# Aab,G,I	Deutsches Beefsteak Erbsen und Möhren Spiralnudeln Fruchtjoghurt /G # 496kcal# Aa,C,I,J	Quarktaler auf Vanillesoße Ananas-Mango-Kompott Fruchtjoghurt /G # 445kcal# 6,Aa,C,G
<b>Dienstag</b> 26.09.2023	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
<b>Mittwoch</b> 27.09.2023	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
<b>Donnerstag</b> 28.09.2023	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 Hollandaise Frühlingspüree Salat Grießdessert / Aa,G # 455kcal# Aa,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Freitag</b> 29.09.2023	Gebackene Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Puddingdessert /G #580kcal# Aa,D,G	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln Puddingdessert /G #455kcal# Aa,G,I,J	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Salat Puddingdessert /G #504kcal# Aa,C,G
<b>Samstag</b> 30.09.2023	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“ mit Frittierten Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Fruchtjoghurt /G # 432kcal# Aab,C,I	Hackbällchen vom Schwein und Rind Preiselbeer-Sahne-Soße Hörnchen Nudeln Salat Fruchtjoghurt /G # 563kcal# C,G,I	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „ Leipziger Allerlei“ Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt /G # 526kcal# Aa,C,G,I
<b>Sonntag</b> 01.10.2023	Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen Puddingdessert /G #542kcal# Aa,C,G,I,J	Geflügelfrikadellen in Soße Wirsinggemüse Salzkartoffeln Puddingdessert /G #452kcal# Aa,G,I,J	Apfelstrudel mit Vanillesoße Puddingdessert /G # 777kcal# Aa,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 |
| 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!**

