



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 02.10.2023 – 08.10.2023

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 02.10.2023	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten Salat Joghurtdessert / G #632kcal# Aa,J	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch Brotbeilage Joghurtdessert / G #410kcal# Aab,I	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott Joghurtdessert / G #611kcal# Aa,C,G,
Dienstag 03.10.2023	Drei Hackröllchen „Balkan Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße Kräuter-Kartoffeln Puddingdessert / G #579# Aa,C	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ Sahnesoße mit Gemüseeinlage Langkornreis Puddingdessert / G #391kcal# Aa,Ab,G,I	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße Salzkartoffeln Puddingdessert / G #634kcal# Aa,G,I
Mittwoch 04.10.2023	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken Joghurtdessert / G # 559kcal# Aa,G,I	Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln Joghurtdessert / G # 421kcal# Aa,G,	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße Petersilienkartoffeln Joghurtdessert / G #428kcal# Aa,C,G
Donnerstag 05.10.2023	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott Grießdessert / Aa,G #428kcal# 6,Aa,G,	Schweinegulasch mit feinem Blumenkohl Salzkartoffeln Grießdessert / Aa,G #308kcal# Aa,G,I	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln Grießdessert / Aa,G #767kcal# Aa,C,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 06.10.2023	Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Salat Puddingdessert / G #469kcal# Aa,C,I	Alaska-Seelachschnitte Dillrahm-Soße Erbsen und Fingermöhren Salzkartoffeln Puddingdessert / G #324kcal# D,G,I,J	Rührei mit cremigem Spinat Salzkartoffeln Puddingdessert / G #530kcal# C,G
Samstag 07.10.2023	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein Brotbeilage Fruchtjoghurt / G #504kcal# Aab,I,J	Paniertes Schweineschnitzel in Champignonsoße dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt / G #427kcal# Aa,G,I	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip Fruchtjoghurt / G #563kcal# Aa,C,G,I,K
Sonntag 08.10.2023	Senfkrustenbraten mit Soße Rübegemüse, Spätzle Puddingdessert / G #422kcal# Aa,C,G,I,J	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße Gemüsenudeln Puddingdessert / G #423kcal# Aa,I,J	Cremiges Champignonragout mit Spätzle Salat Puddingdessert / G #538kcal# Aa,C,G,I, J, 2,6

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 aus Weizen | Ab) Gluten aus Roggen | Ac) Gluten aus Gerste | B) Krebstiere | C) Eier | D) Fische |
| E) Erdnüsse | F) Sojabohnen | G) Milch | Hh) Haselnüsse | 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

