



## Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 09.10.2023 – 15.10.2023

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b> 09.10.2023	Goldgelb panierte Hähnchen Happen Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise Kartoffelpüree Fruchtjoghurt /G # 598kcal# Aa,G,I	Rindergulasch in herzhafter Soße Spätzle Fruchtjoghurt /G #443# Aa, C	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße Fruchtjoghurt /G #837# Aabc,C,G,H
<b>Dienstag</b> 10.10.2023	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Puddingdessert /G # 335kcal# Aab,I,J	Zarte Hähnchenfilets In herzhafter Pilzsoße Schwarzwurzelgemüse Petersilienkartoffeln Puddingdessert / G # 314kcal# Aa,G,I	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffel Puddingdessert / G # 357kcal# G,I
<b>Mittwoch</b> 11.10.2023	Herzhaftes Minifrikadellen in Zwiebelsoße Bayrisch Kraut, Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt / G # 599kcal# Aab,C,G,I,J	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen und Spätzle Fruchtjoghurt / G # 519kcal# Aab,C,I	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott Fruchtjoghurt / G # 464kcal# 6,Aab,C,G
<b>Donnerstag</b> 12.10.2023	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott Grießdessert / Aa,G # 441kcal# 6,Aa,G	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln Grießdessert / Aa,G # 495kcal# Aab,C,G	Penne-Nudel mit vegetarischer Bolognese Salat / Aa,C,G,J,2,6 Grießdessert / Aa,G # 535kcal# C, G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 13.10.2023	Gefüllte Paprikaschote Tomatensoße Langkornreis Puddingdessert /G # 501kcal# Aa,C,I,	Gebratene Fischfrikadelle Rahmspinat Frühlingspüree Puddingdessert /G # 547kcal# Aa,C,G,I	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika Puddingdessert /G # 414kcal# Aa
Samstag 14.10.2023	Klassischer Hühnersuppentopf Brotbeilage Fruchtjoghurt / G # 346kcal# Aab,C	Schwäbische Maultaschen in kräftiger Brühe mit Zwiebelschmelze Salat Fruchtjoghurt / G # 635kcal# Aab,G,I	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt / G # 526kcal# Aab,C,G,I
Sonntag 15.10.2023	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Puddingdessert /G # 504kcal# Aab,C,G,I,J	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Puddingdessert /G # 504kcal# Aa,C,G,I,J	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten Rahmssoße Puddingdessert / G # 710kcal# Aa,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 |
| 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**

**Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit**

