



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 04.10.2021 – 10.10.2021

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 04.10.2021	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch Brotbeilage Kokosquark mit Ananas / G, Hk # 556kcal# Aab,G,I	Deutsches Beefsteak Erbsen und Möhren Spiralnudeln Kokosquark mit Ananas / G, Hk # 496kcal# Aa,C,I,J	Quarktaler auf Vanillesoße Ananas-Mango-Kompott Kokosquark mit Ananas / G, Hk # 445kcal# 6,Aa,C,G
Dienstag 05.10.2021	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße Gartengemüse Bandnudeln Schokopudding mit Kirschen / G #375# Aa,C,G,S	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage Salzkartoffeln Schokopudding mit Kirschen / G # 477kcal# Aa,D,G,I	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese Salat Schokopudding mit Kirschen / G # 535kcal# Aac,I
Mittwoch 06.10.2021	Geflügelbratwurst, Soße Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln Mandarine Mascarponecreme / G,2 # 444kcal# G,I,J	Frikadelle vom Rind und Schwein Champignon-Rahmsoße Gartengemüse Salzkartoffeln Mandarine Mascarponecreme / G,2 #462# Aa,C,G,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Salat Mandarine Mascarponecreme / G,2 # 500kcal#
Donnerstag 07.10.2021	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Blutorangenjoghurt / G # 427kcal# Aab,C,I	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip Blutorangenjoghurt / G #506# Aa,D,G,J	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise Frühlingspüree Salat Blutorangenjoghurt / G # 455kcal# Aa,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 08.10.2021	Gebackene Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Vanillepudding mit Erdbeergrütze /G # 580kcal# Aa,D,G	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße Grüne Bohnen Speckklößchen Vanillepudding mit Erdbeergrütze /G # 516kcal# Aa,G,I,J	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Salat Vanillepudding mit Erdbeergrütze /G # 504kcal# Aa,C,G
Samstag 09.10.2021	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
Sonntag 10.10.2021	Hausgemachter Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße Bayrisches Weißkohl-Gemüse Speckklößchen Puddingdessert /G # 442kcal# Aac,C,G,I,J	Geflügelfrikadellen in Soße Wirsinggemüse Salzkartoffeln Puddingdessert /G #452# 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**

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit!

