



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 11.10.2021 – 17.10.2021

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspaten Salat Erdbeerjoghurt / G # 632kcal# Aa, J	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch Brotbeilage Erdbeerjoghurt / G # 410kcal# Aab, I	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott Erdbeerjoghurt / G # 611kcal# Aa,C,G,
Dienstag	Drei Hackröllchen „Balkan Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße Kräuter-Kartoffeln Grießbrei mit Zucker & Zimt / G #579# Aa,C	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ Sahnesoße mit Gemüseeinlage Langkornreis Grießbrei mit Zucker & Zimt / G # 391kcal# Aa,Ab,G,I	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße Salzkartoffeln Grießbrei mit Zucker & Zimt / G # 634kcal# Aa,G,I
Mittwoch	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken Aprikosenquark / G,1 # 559kcal# Aa,G,I	Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln Aprikosenquark / G,1 # 421kcal# Aa,G,	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße Petersilienkartoffeln Aprikosenquark / G,1 # 428kcal# Aa,C,G
Donnerstag	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott Erdbeer/Rhabarbergrütze mit Quarksoße / G # 428kcal# 6,Aa,G,	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein Gartengemüse Petersilienkartoffeln Erdbeer/Rhabarbergrütze mit Quarksoße / G # 363kcal# Aa,G,I	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln Erdbeer/Rhabarbergrütze mit Quarksoße / G # 767kcal# Aa,C,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag	Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Salat Karamellpudding / G # 469kcal# Aa,C,I	Alaska-Seelachschnitte Dillrahm-Soße Erbsen und Fingermöhren Salzkartoffeln Karamellpudding / G # 324kcal# D,G,I,J	Rührei mit cremigem Spinat Salzkartoffeln Karamellpudding / G # 530kcal# C,G
Samstag	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherenden vom Schwein Brotbeilage Puddingdessert / G # 490kcal# Aab,I	Schweinegulasch „Jäger Art“ Erbsen in Soße Kräuterspätzle Puddingdessert / G # 461kcal# Aa,C	Gefüllter Vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise Puddingdessert / G # 550kcal# Aa,G,I
Sonntag	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein Rosenkohl Speckklöße Fruchtjoghurt /G # 543kcal# Aa,C,G,I,J	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße Erbsen und Möhren Salzkartoffeln Fruchtjoghurt /G #402# Aa,G,I	Cremiges Champignonragout mit Spätzle Salat Fruchtjoghurt /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

