

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 18.10.2021 – 24.10.2021

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag	Schweineschnitzel mit Schaschlik-Soße Spiralnudeln Salat Kokosquark mit Ananas / G, Hk #582# Aa,I	Rindergulasch in herzhafter Soße Spätzle Kokosquark mit Ananas / G, Hk #443# Aa, C	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße Kokosquark mit Ananas / G, Hk #837# Aabc,C,G,H
Dienstag	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Schokopudding mit Kirschen / G # 335kcal# Aab,I,J	Rheinischer Sauerbraten vom Rind in Rosinensoße Rotkohl Kartoffelklöße Schokopudding mit Kirschen / G #410# Aa,C,G,I	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffel Salat / C,G,I Schokopudding mit Kirschen / G # 357kcal# G,I
Mittwoch	Kalbshacksteak in Weißweinsauce Wirsinggemüse Spätzle Mandarine Mascarponecreme / G,2 # 577kcal# Aab,C,G,I	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße Spiralnudeln Salat Mandarine Mascarponecreme / G,2 # 519kcal# Aab,I,J	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott Mandarine Mascarponecreme / G,2 # 464kcal# 6,Aab,C,G
Donnerstag	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott Fruchtquark Brombeere / G # 441kcal# 6,Aa,G	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln Fruchtquark Brombeere / G # 495kcal# Aab,C,G	Penne-Nudel mit vegetarischer Bolognese Salat / Aa,Ac,I Fruchtquark Brombeere / G # 535kcal# C, G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag	Gyros vom Schwein auf Weißkohlgemüse Gemüsereis Vanillepudding mit Erdbeergrütze /G # 452kcal# Aa,C,D,G,I,J, 2,6	Gebratene Fischfrikadelle Rahmspinat Frühlingspüree Vanillepudding mit Erdbeergrütze /G # 547kcal# Aa,C,G,I	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung Erbsen Kleine Kartoffeln mit Schale Vanillepudding mit Erdbeergrütze /G # 444kcal# Aab,C,G
Samstag	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	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	Herzhafter Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Puddingdessert /G # 500kcal#

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

