



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 25.10.2021 – 31.10.2021

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag	Mini Frikadellen vom Rind und Schwein Bratensoße Rübengemüse Kartoffeln Erdbeerjoghurt / G # 543kcal# Aa,C,G,I,J	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie Garnitur Salat Erdbeerjoghurt / G # 519kcal# Aa,G	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vaillesoße Erdbeerjoghurt / G # 735kcal# Aab,C,G
Dienstag	Zarte Hähnchenbrust Paprikagemüse Kräuterkartoffeln Grießbrei mit Zucker & Zimt / G # 440kcal#	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage Brotbeilage Grießbrei mit Zucker & Zimt / G # 432kcal# Aab,G,I	Pikante Gemüsepfanne in Cremiger Currysoße Langkornreis Grießbrei mit Zucker & Zimt / G # 494kcal# Aa,G,J
Mittwoch	Schweineschnitzel in Rahmsoße Erbsen und Fingermöhren Spätzle Aprikosenquark / G,1 # 540kcal# Aab,C,G,I	Zarte Hähnchenfilets In herzhafter Pilzsoße Schwarzwurzelgemüse Petersilienkartoffeln Aprikosenquark / G,1 # 314kcal#	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe Brotbeilage Aprikosenquark / G,1 # 319kcal# Aab
Donnerstag	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße Kartoffelwürfel Salat Erdbeer-/Rhabarbergrütze mit Quarksoße / G # 535kcal# Aa,C,D,G,I,J, 2,6	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße Gemüsenudeln Erdbeer-/Rhabarbergrütze mit Quarksoße / G # 414kcal# Aa,I,J	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse Rosmarinkartoffeln Salat Erdbeer-/Rhabarbergrütze mit Quarksoße / G # 363kcal# G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag	Süßer Apfelmichreis mit Zucker und Zimt Karamellpudding / G # 605kcal# 6,G	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße Apfelrotkohl Kartoffelpüree Karamellpudding / G # 541kcal# Aa,C,G,I,J	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten Rahmsoße Karamellpudding / G # 710kcal# Aa,C,G
Samstag	Grünkohl mit Kasseler und Räuchererchen Salzkartoffeln Puddingdessert / G # 639 kcal#	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillrahmsoße Rahmspinat Salzkartoffeln Puddingdessert / G # 376kcal# D,G,I,J	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika Puddingdessert / G # 414kcal# Aa
Sonntag	Goldgelb panierte Hähnchen Happen Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise Kartoffelpüree Fruchtjoghurt / G # 598kcal# Aa,G,I	Gebratenes Schweinenackensteak würziger Schmorkohl Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt / G # 473kcal# Aa,C,G,I,J	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung Grüne Bohnen Kartoffelwürfel Fruchtjoghurt / G # 515kcal# 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

