





















































Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Patient

| Mittagessen | Menü I - Vollkost | Menü II – Leichte Kost | Menü III – Fit und Vital | Abendessen-Diabetes |
|-----------------------------------|--|--|---|---|
| Montag, 23.03.2026 | Leberkäse  mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (590kcal) | Hähnchenbrust  in Estragonsoße  , mit bunten Nudeln und Kohlrabigemüse (438kcal) | Vegetarische Kohlroulade  mit Semmelfüllung, Kartoffeln und Gemüsesoße (482kcal) | Emmentaler mit feiner Schinkenwurst  und Paprikastreifen Brot und Butter (647 kcal) |
| | Dunstkompott | Klare Graupensuppe  | Klare Graupensuppe  | |
| Dienstag, 24.03.2026 | Schnitzel „Wiener Art“  mit Kartoffelsalat  und Zitrone (442kcal) | Seelachsfilet gedünstet  in Dill-Gemüsesoße mit Kartoffeln und Brokkoli (545kcal) | Kartoffel-Cordon Bleu  mit Kräuterquarkdip Brokkoli und buntem Salat (503kcal) | Heringssalat Aufstrich  mit gek. Schinken  und Essiggurke Brot und Butter (504 kcal) |
| | Apfel | Maultaschensuppe   | Grießklößchensuppe  | |
| Mittwoch, 25.03.2026 | | Rinderschmorbraten  mit Bratensoße  , Pariser Karotten und Nudeln (689kcal) | gefüllte Paprikaschote  mit Tomatensoße und gem. Blattsalat (477 kcal) | Hähnchenbrustfilet  mit Edamer und Gurkentaler Brot und Butter (538 kcal) |
| | Dunstkompott | Gemüsebrühe mit Reis  | Gemüsebrühe mit Reis  | |
| Donnerstag, 26.03.2026 | Fränkischer Schweinekrustenbraten  mit Bratensoße  , Sauerkraut und Kartoffeln (737kcal) | Rinderragout  mit Kräuterreis und Sellerie-Karotten-Gemüse (574kcal) | Eierstich  auf Rahmspinat mit Kartoffeln (388kcal) | Fleischsalat Aufstrich  mit Camembert und Tomate Brot und Butter (631 kcal) |
| | Birne | Karottencremesuppe  | Karottencremesuppe  | |
| Freitag, 27.03.2026 | 2 Semmelknödel in Pilzrahmsauce  und Blattsalat (802kcal) | Seelachsmedaillon  in Basilikumsoße mit Kartoffeln und Kaisergemüse (413kcal) | Vollkorn-Makkaroni Auflauf  mit Tomatensoße und grünem Salat (537kcal) | Grobe Schinkenwurst  und Truthahnsalami  mit Essiggurke Brot und Butter (597 kcal) |
| | Schokopudding | Eierflockensuppe  | Eierflockensuppe  | |
| Samstag, 28.03.2026 | Fränkischer Kartoffeleintopf  mit Wiener  und Semmel (575kcal) | Gebratenes Hähnchenbrustfilet  mit milder Geflügelsoße  Reis und Blumenkohl (422kcal) | mediter. Pfannengemüse  mit Curryreis und Paprikasoße (444 kcal) | Camembert mit Göttinger  und Tomate Brot und Butter (639 kcal) |
| | Fruchtjoghurt | Grießsuppe  | Grießsuppe  | |
| Sonntag, 29.03.2026 | Kammbraten  mit Bratensoße  Sauerkraut und Knödel (764kcal) | Kalbsrahmbraten  in Bratensoße  mit Karottengemüse und Knödel (626 kcal) | Blumenkohl-Käse-Med.  mit Kräutersoße und Wildreis Blattsalat (569kcal) | Bierschinken  Gouda, Kräuterfrischkäse und Gurkentaler Brot und Butter (610 kcal) |
| | Grießdessert | Fadennudelsuppe  | Fadennudelsuppe  | |

(Berechnungen entsprechen dem Durchschnittswert einer normalen Portion ohne Suppe und Dessert)

Bitte kreuzen Sie Ihren Menüwunsch an!
Suppe und Dessert auf Wunsch

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.

Änderungen vorbehalten!
Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene!

| Mittagessen | Menü I - Vollkost | Menü II – Leichte Kost | Menü III – Fit und Vital | Abendessen-Diabetes |
|--------------------------|--|---|--|---|
| Montag Woche 1 | Geb. Leberkäse 1,1,2,3,16 Kartoffelpüree G,G28,2,16 Rahmspinat G,G28 Kompott | Hähnchenfilet Estragonsoße G,G28 Nudeln 29,A511 Kohlrabigemüse G,G28 | Veg. Kohlroulade 29,A511,A512,C,F Gemüsesoße G,G28,I Kartoffeln Graupensuppe 29,A515,I | Emmentaler Käse G Schinkenwurst 1,1,2,3,16 Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Dienstag | Schnitzel „Wiener Art“ 29,A511 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Zitrone Apfel | Seelachs D Dill-Gemüsesoße 29,A511,F,G,G28,I,J,12 Kartoffeln Brokkoli Maultaschensuppe 29,A511,C,I | Kartoffel-Cordon Bleu 29,A511,G,G28 Kräuterquark G,G28 Brokkoli Salat/Dressing G,G28,J Grießklößchensuppe 29,A511,C | Heringssalat C,D,I,J,1 gek. Schinken 1,2,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Mittwoch | Kompott | Rinderbraten I Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Nudeln 29,A511 Karotten G,G28 | gefüllte Paprikaschote G,G28 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J Gemüsebrühe mit Reis I | Hähnchenfilet Edamerkäse G Gurke Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Donnerstag | Krustenbraten G,G28,1,2 Soße G,G28,J Kartoffeln Sauerkraut G,G28 Birne | Rinderragout G,G28 Kräuterreis Sellerie-Karotteng. G,G28,I | Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffeln Karottencremesuppe G,G28 | Fleischsalat C,F,J,1,2,16 Camembert G,G28 Tomate Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Freitag | Semmelknödel 29,A511,A515,C,F,G,G28 Pilzsoße 29,A511,G,G28,L,1,2,4,13 Salat/Dressing G,G28,J Schokopudding G,G28 | Seelachs D Basilikumsoße 16,G,G28 Kaisergemüse Kartoffeln | Makkaroniauflauf 29,A511,C,G,G28 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J Eierflockensuppe C | Schinkenwurst 1,2,16 Truthahn Salat 1,2 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Samstag | Semmel 29,A511,A515,F Kartoffeleintopf I,G,G28 Wiener 1,1,2,3,16 Fruchtjoghurt G,G28 | Hähnchenfilet Geflügelsoße G,G28 Reis Blumenkohl | Gemüse Curryreis Paprikasoße 29,A511,G,G28 Grießsuppe 29,A511,I,G,G28 | Camembert G Göttingeraufschnitt I,J,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Sonntag | Kammbraten Bratensoße G,G28,J Sauerkraut G,G28 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Grießdessert 29,A511,G,G28 | Kalbsbraten I Rahmsoße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Karotten G,G28 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 | Blumenkohl-Käse-Med. 29,A511,C,G,G28 Kräutersoße G,G28,16 Wildreis Nudelsuppe 29,A511,C,I | Bierschinken 1,1,2,3,16 Gouda G Kräuterfrischkäse G,G28,I Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28 |

Inhaltsstoffe (Kürzel):

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (M) Lupine und -erzeugnisse
(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß

Sehr geehrte Patienten,

durch äußere Umstände können sich Änderungen im Speiseplan ergeben. Das dann angebotene Gericht enthält eventuell andere Inhaltsstoffe. Damit sie auch dann noch das für Sie passende Essen bekommen ist es wichtig, dass Sie die Schwester über eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren, damit diese auf der Essenskarte vermerkt werden können.