

Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Diabetes
21.04.2025 Montag, Woche 3	Kalbsrahmgoulasch  mit Knödel und Kaisergemüse (522 kcal)	Seelachsfilet  in Senf-Kräutersoße mit Dampfkartoffeln und Brokkoli (439kcal)	Vollkornnudel-Gemüsepfanne  mit Tomatensoße und Blattsalat (544 kcal))	Putenrömerbraten  mit Gouda und Tomate Brot und Butter (573 kcal)
	Schokopudding	Fadennudelsuppe 	Fadennudelsuppe 	
22.04.2025 Dienstag,	Saure Bratwürste  mit Gemüsesud und Kartoffelpüree (457kcal)	Hähnchenroulade  mit Gemüsefüll. in Estragonsoße  mit Kräuterreis und Blumenkohl (546kcal)	Blumenkohl-Käse-Med.  mit Quarkdip und Blattsalat Obst (458 kcal)	Thunfischsalat Aufstrich  mit Puten-Lyoner  und Puten-Mortadella  Brot und Butter (570 kcal)
	Apfel	Kraftbrühe mit Reis 		
23.04.2025 Mittwoch,		gebr. Putensteak  mit Petersiliensoße Nudeln und Zucchini-Karottengemüse (578 kcal)	Gemüse Eintopf  mit Gemüse-Köttbullar  und Körnersemmel (598 kcal)	Rindfleischwurst   mit Brotzeitkäse und Essigurke Brot und Butter (612 kcal)
	Dunstkompott	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	
24.04.2025 Donnerstag,	Spaghetti Bolognese  mit Reibekäse Blattsalat (791kcal)	Seelachsfilet  auf Tomaten-Gemüseragout mit Reis (450kcal)	Brokkoli-Kartoffelauflauf  mit Kräutersoße und Blattsalat (478 kcal)	Frischkäse mit Lyonerwurst  und Paprikastreifen Brot und Butter (568 kcal)
	Birne	Grießklößchensuppe 	Grießklößchensuppe 	
25.04.2025 Freitag,	Überbackenes Seelachsfilet  auf Gemüse-Curry  mit Reis (591kcal)	Kalbsbraten „Gärtnerin“  in Bratensoße  mit Knödel und Karotten (641kcal)	Chinesische Reispfanne  mit Currysoße und Blattsalat (590kcal)	Feine Schinkenwurst  mit Tomatenhering  und Tomate Brot und Butter (707 kcal)
	Dunstkompott	Broccolicremesuppe 	Broccolicremesuppe 	
26.04.2025 Samstag,		Gemüse Eintopf  mit Rindfleisch  und Semmel (358 kcal)	Bulgur-Gemüsepfanne mit Kichererbsen  Gemüsesoße (448kcal)	Landschinken  mit angemachten Camembert und Essigurke Brot und Butter (535 kcal)
	Fruchtjoghurt	Sternchensuppe 	Sternchensuppe 	
27.04.2025 Sonntag,	Schweinebraten  mit Schweinebratensoße  Knödel und Sauerkraut (765kcal)	Lendenbraten  mit Rinderbratensoße  Knödel und Karotten-Bohnen- Mischgemüse (673kcal)	Karotten-Vollkorn-Rösti  mit leichtem Rahmgemüse (355 kcal)	Truthahnsalami  mit Emmentaler und Gurkentaler Brot und Butter (575 kcal)
	Grießdessert	Fleischklößchensuppe 		

(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 3	Kalbsrahmgoulasch G,G28 Knödel 29,A511,A514, A515,L,1,12,13 Kaisergemüse Schokopudding G,G28	Seelachsfilet D Senf-Kräutersoße G,G28,J,12,16 Kartoffeln Brokkoli	Nudel-Gemüsepfanne 29,A511 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J Fadennudelsuppe 29,A511,C,I	Putenrömerbraten 1,2,16 Gouda G Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag	Saure Bratwürste mit Gemüsesud I,L,1,2,4,13,16 Kartoffelpüree G,G28,2,16 Apfel	Hähnchenroulade 29,A511,C Estragonsoße G,G28 Kräuterreis Blumenkohl Kraftbrühe mit Reis I	Blumenkohl-Käse-Medaillon 29,A511,C,G,G28 Kräuterquarkdip G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Thunfischsalat C,D,1 Puten-Lyoner J,1,2,12,16 Puten-Mortadella J,1,2,12,16 Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Mittwoch	Kompott	Putensteak Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Nudeln 29,A511 Zucchini-Karottengemüse	Gemüse Eintopf I Gemüse-Köttbular C Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K Gemüsecremesuppe G,G28,I	Rindfleischwurst I,1,2,3 Brotzeitkäse G,G28,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Donnerstag	Spaghetti 29,A511 Bolognese 1,4 Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J Birne	Fischfilet D Tomaten-Gemüseragout I,J,12 Reis	Broccoli-Kartoffelaufguss C,G,G28 Kräutersoße G,G28,16 Salat/Dressing G,G28,J Grießklößchensuppe 29,A511,C	Frischkäse G,G28 Lyonerwurst 1,2 Paprika Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag	Fischfilet überb. D,G,G28,I Gemüsecurry 29,A511,G,G28 Reis Kompott	Kalbsbraten „Gärtnerin“ I Soße 29,A511,A515,A514,G,G28,I,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Karottengemüse G,G28	Chinesische Reispfanne 29,A511,F Currysoße 29,A511,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J Broccolicremesuppe G,G28	Tomatenhering D,J Schinkenwurst I,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag	Fruchtjoghurt G,G28	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch I Semmel 29,A511,A515,F	Bulgurpfanne 29,A511 Gemüsesoße G,G28,I Sternchensuppe 29,A511,C,I	Landschinken 1,2,16 Obatzda G,G28,1 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Sonntag	Schweinebraten Bratensoße G,G28,I Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Sauerkraut G,G28I Grießdessert 29,A511,G,G28	Lendenbraten I Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Gemüse G Fleischklößchensuppe 29,A511,C,G,I,J,M,2,3,16	Karotten-Vollkorn-Rösti 29,A511,A512,A514,A516,C,G Rahmgemüse G,G28	Truthahnsalami 1,2 Emmentaler G Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28

Inhaltsstoffe (Kürzel):

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A516) Hafer und Hafererzeugnisse, (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 10mg/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, (93) unter Verwendung von Alkohol

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.