

## Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Patient

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Diabetes
<b>Montag, 27.04.2026</b>	Leberkäse 🐷 mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <span style="float: right;">(590kcal)</span>	Hähnchenbrust 🐔 in Estragonsoße 🐔, mit bunten Nudeln und Kohlrabigemüse <span style="float: right;">(438kcal)</span>	Vegetarische Kohlroulade 🍴 mit Semmelfüllung, Kartoffeln und Gemüsesoße <span style="float: right;">(482kcal)</span>	Emmentaler mit feiner Schinkenwurst 🐷 und Paprikastreifen Brot und Butter <span style="float: right;">(647 kcal)</span>
	<b>Dunstkompott</b>	<b>Klare Graupensuppe</b> 🍴	<b>Klare Graupensuppe</b> 🍴	
<b>Dienstag, 28.04.2026</b>	Schnitzel „Wiener Art“ 🐔 mit Kartoffelsalat 🍴 und Zitrone <span style="float: right;">(442kcal)</span>	Seelachsfilet gedünstet 🐟 in Dill-Gemüsesoße mit Kartoffeln und Brokkoli <span style="float: right;">(545kcal)</span>	Kartoffel-Cordon Bleu 🍴 mit Kräuterquarkdip Brokkoli und buntem Salat <span style="float: right;">(503kcal)</span>	Heringssalat Aufstrich 🐟 mit gek. Schinken 🐷 und Essiggurke Brot und Butter <span style="float: right;">(504 kcal)</span>
	<b>Apfel</b>	<b>Maultaschensuppe</b> 🐷🐷	<b>Grießklößchensuppe</b> 🍴	
<b>Mittwoch, 29.04.2026</b>		Rinderschmorbraten 🐮 mit Bratensoße 🐮, Pariser Karotten und Nudeln <span style="float: right;">(689kcal)</span>	gefüllte Paprikaschote 🍴 mit Tomatensoße und gem. Blattsalat <span style="float: right;">(477 kcal)</span>	Hähnchenbrustfilet 🐔 mit Edamer und Gurkentaler Brot und Butter <span style="float: right;">(538 kcal)</span>
	<b>Dunstkompott</b>	<b>Gemüsebrühe mit Reis</b> 🍴	<b>Gemüsebrühe mit Reis</b> 🍴	
<b>Donnerstag, 30.04.2026</b>	Fränkischer Schweinekrustenbraten 🐷 mit Bratensoße 🐷, Sauerkraut und Kartoffeln <span style="float: right;">(737kcal)</span>	Rinderragout 🐮 mit Kräuterreis und Sellerie-Karotten-Gemüse <span style="float: right;">(574kcal)</span>	Eierstich 🍴 auf Rahmspinat mit Kartoffeln <span style="float: right;">(388kcal)</span>	Fleischsalat Aufstrich 🐷 mit Camembert und Tomate Brot und Butter <span style="float: right;">(631 kcal)</span>
	<b>Birne</b>	<b>Karottencremesuppe</b> 🍴	<b>Karottencremesuppe</b> 🍴	
<b>Freitag, 01.05.2026</b>	2 Semmelknödel in Pilzrahmsauce 🍴 und Blattsalat <span style="float: right;">(802kcal)</span>	Seelachsmedaillon 🐟 in Basilikumsoße mit Kartoffeln und Kaisergemüse <span style="float: right;">(413kcal)</span>	Vollkorn-Makkaroni Auflauf 🍴 mit Tomatensoße und grünem Salat <span style="float: right;">(537kcal)</span>	Grobe Schinkenwurst 🐷 und Truthahnsalami 🐔 mit Essiggurke Brot und Butter <span style="float: right;">(597 kcal)</span>
	<b>Schokopudding</b>	<b>Eierflockensuppe</b> 🍴	<b>Eierflockensuppe</b> 🍴	
<b>Samstag, 02.05.2026</b>	Fränkischer Kartoffeleintopf 🍴 mit Wiener 🐷 und Semmel <span style="float: right;">(575kcal)</span>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet 🐔 mit milder Geflügelsoße 🐔 Reis und Blumenkohl <span style="float: right;">(422kcal)</span>	mediter. Pfannengemüse 🍴 mit Curryreis und Paprikasoße <span style="float: right;">(444 kcal)</span>	Camembert mit Göttinger 🐷 und Tomate Brot und Butter <span style="float: right;">(639 kcal)</span>
	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Grießsuppe</b> 🍴	<b>Grießsuppe</b> 🍴	
<b>Sonntag, 03.05.2026</b>	Kammbraten 🐷 mit Bratensoße 🐷 Sauerkraut und Knödel <span style="float: right;">(764kcal)</span>	Kalbsrahmbraten 🐮 in Bratensoße 🐮 mit Karottengemüse und Knödel <span style="float: right;">(626 kcal)</span>	Blumenkohl-Käse-Med. 🍴 mit Kräutersoße und Wildreis Blattsalat <span style="float: right;">(569kcal)</span>	Bierschinken 🐷 Gouda, Kräuterfrischkäse und Gurkentaler Brot und Butter <span style="float: right;">(610 kcal)</span>
	<b>Grießdessert</b>	<b>Fadennudelsuppe</b> 🍴	<b>Fadennudelsuppe</b> 🍴	

(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
<b>Montag</b> Woche 1	Geb. Leberkäse 1,1,2,3,16 Kartoffelpüree G,G28,2,16 Rahmspinat G,G28 <b>Kompott</b>	Hähnchenfilet Estragonsoße G,G28 Nudeln 29,A511 Kohlribigemüse G,G28	Veg. Kohlroulade 29,A511,A512,C,F Gemüsesoße G,G28,I Kartoffeln <b>Graupensuppe</b> 29,A515,I	Emmentaler Käse G Schinkenwurst 1,1,2,3,16 Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
<b>Dienstag</b>	Schnitzel „Wiener Art“ 29,A511 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Zitrone <b>Apfel</b>	Seelachs D Dill-Gemüsesoße 29,A511,F,G,G28,I,J,12 Kartoffeln Brokkoli <b>Maultaschensuppe</b> 29,A511,C,I	Kartoffel-Cordon Bleu 29,A511,G,G28 Kräuterquark G,G28 Brokkoli Salat/Dressing G,G28,J <b>Grießklößchensuppe</b> 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
<b>Mittwoch</b>	<b>Kompott</b>	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 <b>Gemüsebrühe mit Reis</b> I	Hähnchenfilet Edamerkäse G Gurke Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
<b>Donnerstag</b>	Krustenbraten G,G28,1,2 Soße G,G28,J Kartoffeln Sauerkraut G,G28 <b>Birne</b>	Rinderragout G,G28 Kräuterreis Sellerie-Karotteng. G,G28,I	Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffeln <b>Karottencremesuppe</b> G,G28	Fleischsalat C,F,J,1,2,16 Camembert G,G28 Tomate Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
<b>Freitag</b>	Semmelknödel 29,A511,A515,C,F,G,G28 Pilzsoße 29,A511,G,G28,L,1,2,4,13 Salat/Dressing G,G28,J <b>Schokopudding</b> G,G28	Seelachs D Basilikumsoße 16,G,G28 Kaisergemüse Kartoffeln	Makkaroniauflauf 29,A511,C,G,G28 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J <b>Eierflockensuppe</b> C	Schinkenwurst 1,2,16 Truthahnsalat 1,2 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
<b>Samstag</b>	Semmel 29,A511,A515,F Kartoffeleintopf I,G,G28 Wiener 1,1,2,3,16 <b>Fruchtjoghurt</b> G,G28	Hähnchenfilet Geflügelsoße G,G28 Reis Blumenkohl	Gemüse Curryreis Paprikasoße 29,A511,G,G28 <b>Grießsuppe</b> 29,A511,I,G,G28	Camembert G Göttingeraufschnitt I,J,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
<b>Sonntag</b>	Kammbraten Bratensoße G,G28,J Sauerkraut G,G28 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 <b>Grießdessert</b> 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 <b>Nudelsuppe</b> 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.