
















































## Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Patient

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Diabetes
<b>Montag,</b> 25.05.2026	Kalbrahmgoulasch Klöße Karottengemüse (572kcal)	gekochtes Kasseler  in Kümmel-Majoransoße  mit Brokkoli und Kartoffeln (460 kcal)	Gemüsefrikadelle  mit Kräutersoße Kartoffeln und Brokkoli (450kcal)	Veg. Farmersalat Aufstrich  mit Geflügelsülze  und Tomate Brot und Butter (459 kcal)
	<b>Dunstkompott</b>	<b>Gemüsecremesuppe</b> 	<b>Gemüsecremesuppe</b> 	
<b>Dienstag,</b> 26.05.2026	Geflügel-Cordon Bleu  mit Kartoffelsalat  (462 kcal)	Eierstich  auf Spinat mit Kartoffelpüree (343kcal)	gebratenes Sellerieschnitzel  mit Kartoffelsalat  (285 kcal)	Krakauer Wurst  mit Kräuterfrischkäse und Paprikastreifen Brot und Butter (578kcal)
	<b>Apfel</b>	<b>Brühe mit Gemüsestreifen</b> 	<b>Brühe mit Gemüsestreifen</b> 	
<b>Mittwoch,</b> 27.05.2026		Putensteak  mit Petersiliensoße, Nudeln und Blumenkohl (577kcal)	bunte Gemüseplatte  mit Petersiliensoße und Kartoffeln (471 kcal)	Fleischsalat Aufstrich  Bierschinken  und Essigurke Brot und Butter (612 kcal)
	<b>Dunstkompott</b>	<b>Fleischklößchensuppe</b> 		
<b>Donnerstag,</b> 28.05.2026	Rinderroulade  in Rouladensoße  mit Apfelrotkraut und Knödel (622kcal)	Seelachsfilet gedünstet  mit Senf-Kräutersoße, Dampfkartoffeln und Blattspinat (430kcal)	Vegetarischer Linseneintopf  mit Körnersemmel (607 kcal)	kalter Schweinerückenbraten  mit Gouda Tomate und Senf Brot und Butter (565kcal)
	<b>Birne</b>	<b>Grießklößchensuppe</b> 	<b>Grießklößchensuppe</b> 	
<b>Freitag,</b> 29.05.2026	gebr. Seelachsmedaillon  mit Zitronensoße Reis und Salat (566 kcal)	Hühnerfrikassee  mit Pilaw-Reis und Karottengemüse (499kcal)	Kartoffelauflauf  mit Lauch-Sahnesoße und gem. Blattsalate (664 kcal)	Grünländerkäse mit gek. Schinken  und Gurkentaler Brot und Butter (497 kcal)
	<b>Vanillepudding</b>	<b>Gemüsebrühe mit Reis</b> 	<b>Gemüsebrühe mit Reis</b> 	
<b>Samstag,</b> 30.05.2026		Bunter Hühnereintopf  mit Semmel (404 kcal)	vegetarische Frühlingsrolle  mit Chinareis und Sojasoße (509 kcal)	Schinkenwurst grob  mit Schmelzkäse und Tomate Brot und Butter (529 kcal)
	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Eiermuschelsuppe</b> 	<b>Eiermuschelsuppe</b> 	
<b>Sonntag,</b> 31.05.2026	Spanferkelrollbraten  mit Bratensoße  Sauerkraut  und Knödel (818kcal)	Rinderbraten  mit Bratensoße  Brokkoli und Knödel (680kcal)	Chili sin Carne  mit Reis (401 kcal)	Truthahnsalami  mit Camembert mit Essigurke Brot und Butter (570 kcal)
	<b>Grießdessert</b>	<b>Gemüsecremesuppe</b> 	<b>Gemüsecremesuppe</b> 	

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

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

**Änderungen vorbehalten!**  
**Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!**

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.  
**Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene!**

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Diabetes
<b>Montag</b> Woche 5	Kalbsrahmgoulasch 29,A511,D,J Klöße C,J Karottengemüse	Kasseler 1,2 Kümmel-Majoransoße G,G28 Brokkoli Kartoffeln	Gemüsefrikadelle 29,A511,C Kräutersoße G,G28,16 Brokkoli Kartoffeln <b>Gemüsecremesuppe</b> I,G,G28	Farmersalat I,J,1 Geflügelsülze 1,2,16 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Dienstag</b>	Hähn. Cordon Bleu 29,A511,G,G28,1 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 <b>Apfel</b>	Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffelpüree G,G28	Sellerieschnitzel 29,A511,I Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 <b>Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen</b> I	Krakauer Wurst J,1,2,16 Kräuterfrischkäse G,G28,I Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Mittwoch</b>	<b>Fruchtkompott</b> 12	Putensteak Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Nudeln 29,A511 Blumenkohl <b>Fleischklößchensuppe</b> 29,A511,C,G,I,J,M,2,3,16	Gemüseplatte G,G28 Petersiliensoße 29,A511,G,G28 Kartoffeln	Fleischsalat C,F,J,1,2,16 Bierschinken I,1,2,3,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Donnerstag</b>	Rinderroulade J,1,2 Soße G,G28,J,L,2,13 Apfelrotkraut G,G28,1,2,4 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 <b>Birne</b>	Seelachs D Soße G,G28,J,12,16 Kartoffeln Blattspinat	Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K Linseneintopf I <b>Grießklößchensuppe</b> 29,A511,C	Schweinerückenbraten J Goudakäse G Senf J Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Freitag</b>	Seelachsmedaillon 29,A511,D Zitronensoße G,G28,J,12,16 Reis Salat/Dressing G,G28,J <b>Vanillepudding</b> G,G28,12	Hühnerfrikassee 29,A511,G,G28,I Reis Karottengemüse G,G28	Kartoffelaufguss C,G,G28 Lauch-Sahnesoße 29,A511,G,G28,J,12,16 Salat/Dressing G,G28,J <b>Gemüsebrühe mit Reis</b> I	Grünländerkäse G gek. Schinken 1,2,16 Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Samstag</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> G,G28	Hühnerrisottotopf 29,A511,I Semmel 29,A511,A515,F	veg. Frühlingsrolle 29,A511,C,F Chinareis Sojasoße 29,A511,F,G,G28 <b>Eiermuschelsuppe</b> 29,A511,C,I	Schinkenwurst 1,2,16 Schmelzkäse G,G28,1 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Sonntag</b>	Spanferkelbraten Soße G,G28,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Sauerkraut G,G28 <b>Grießdessert</b> 29,A511,G,G28	Rinderbraten I Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Brokkoli	Chili sin Carne Reis <b>Gemüsecremesuppe</b> I,G,G28	Truthahnsalami 1,2 Camembert G Essiggurke 1,4 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 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

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.