

Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III - Fleischfrei	Abendessen-Diabetes
Montag, 22.06.2026	gebr. Hühnerbrust  mit Curryrahmsoße Brokkoli und Reis (543 kcal)	Seelachsfilet gedünstet  in milder Zitronensoße mit Butternudeln und Brokkoli (512kcal)	Gemüse-Reis-Pfanne  mit Paprikasoße und Blattsalat (507 kcal)	Heringssalat Aufstrich  mit feiner Schinkenwurst  und Tomate Brot und Butter (607 kcal)
	Vanillepudding	Brühe mit Selleriestreifen 	Brühe mit Selleriestreifen 	
Dienstag, 23.06.2026	Schaschlikpfanne  mit Curryreis und grünem Salat (626kcal)	Geb. Hähnchenkeule  in Thymiansoße mit Reis und Sellerie- Karottengemüse (715kcal)	2 Mais-Lauch-Rösti  mit leichtem Rahmgemüse und Salat (438kcal)	Kräuterfrischkäse mit Edamer und Gurkentaler Brot und Butter (572 kcal)
	Apfel	passierte Gemüsesuppe 	passierte Gemüsesuppe 	
Mittwoch, 24.06.2026	Schweinesteak  in Soße „Pußta Art“  mit Schwenkkartoffeln und Balkangemüse (556kcal)	Königsberger Klopse  in Kapernsoße mit Kartoffelpüree und Karottengemüse (546 kcal)	mediterraner Gemüseeintopf  mit Körnersemmel (336 kcal)	Veg. Fleisch-frei-Salat Aufstrich  Bierschinkenaufschnitt  Brot und Butter (555 kcal)
	Dunstkompott	Grießsuppe 	Grießsuppe 	
Donnerstag, 25.06.2026	Fränkischer Schweinekrustenbraten  mit Bratensoße  , Sauerkraut und Kartoffeln (737kcal)	Mildes Fischgulasch  mit Kartoffeln und grünem Salat (435kcal)	Vollkornnudeln mit Tomatensoße  Reibekäse und grünem Salat (582kcal)	Truthahnsalami  und Gouda mit Tomate Brot und Butter (580 kcal)
	Birne	Hühnersuppe mit Reis 		
Freitag, 26.06.2026		Rinderragout  mit Knödel und Kohlrabigemüse (621kcal)	Fetakäse mit Spinat im Blätterteigmantel  mit Gemüserais und Kräuterquark, Grünem Salat (722 kcal)	Geflügelsalat Aufstrich  mit Champignonwurst  Streichkäse und Essigurke Brot und Butter (608 kcal)
	Dunstkompott	Sternchennudelsuppe 	Sternchennudelsuppe 	
Samstag, 27.06.2026	Chili con Carne  und Semmel (513kcal)	bunter Gemüseeintopf  mit Wiener Würstchen  und Semmel (525 kcal)	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung  mit Oliven-Tomatenpesto (596kcal)	gekochter Schinken  mit Edamer und Tomate Brot und Butter (535 kcal)
	Fruchtjoghurt	Eierflockensuppe 	Eierflockensuppe 	
Sonntag, 28.06.2026	Sauerbraten  mit Bratensoße  , Knödel und Apfelrotkraut (726kcal)	Putenrollbraten  in Geflügelsoße  mit Knödel und Blumenkohl (562 kcal)	Bunte Asia-Reispfanne  mit fruchtiger Ingwersoße (463 kcal)	Paprikawurst  Emmentalerkäse und Camembert mit Gurkentaler Brot und Butter (763 kcal)
	Grießdessert	Leberknödelsuppe 	Grießklößchensuppe 	

(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 - Fleischfrei	Abendessen-Diabetes
Montag Woche 4	Hühnerbrust Curryrahmsoße 29,A511,G,G28 Brokkoli Reis Vanillepudding G,G28,12	Seelachs D Zitronensoße G,G28,J,12,16 Butternudeln 29,A511,G,G28 Brokkoli	Gemüse-Reispfanne Paprikasoße 29,A511,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J Selleriesuppe I	Heringssalat C,D,I,J,1 Schinkenwurst I,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag	Schaschlikpfanne Curryreis Salat/Dressing G,G28,J Apfel	Hähnchenkeule Thymiansoße G,G28 Reis Sellerie-Karotteng. G,G28	Mais-Lauch-Rösti C,G,G28 Rahmgemüse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J Gemüsecremesuppe G,G28,I	Kräuterfrischkäse G,G28 Edamerkäse G Gurke Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Mittwoch	Schweinesteak 29,A511 Soße G,G28 Schwenkkartoffeln Balkangemüse Birnenkompott	Klopse 29,A511,C,G,G28,I,J,M,2,3,16 Kapernsoße 29,A511,G,G28,J,1,12 Gemüse G,G28 Kartoffelpüree G,G28	medit. Gemüse Eintopf mit 29,A511,C,I Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K Grießsuppe 29,A511,I,G,G28	Veg. Fleischsalat J,1,12 Bierschinken I,1,2,3,16 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Donnerstag	Krustenbraten G,G28,1,2 Bratensoße G,G28,J Kartoffeln Sauerkraut G,G28 Birne	Fischgulasch D,G,G28,I,J,12,16 Kartoffeln Salat/Dressing G,G28,J Hühnersuppe mit Reis I	VK-Nudeln 29,A511 Tomatensoße I Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Gouda G Truthahnsalami 1,2 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag	Apfelstrudel 29,A511 Vanillesoße 93,G,G28,12 Fruchtkompott 12 Mandarinenkompott	Rinderragout G,G28 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Kohlrabigemüse G,G28	Feta im Blätterteig 29,A511,C,G,G28 Gemüserais Kräuterquark G,G28 Salat/Dressing G,G28,J Sternchennudelsuppe 29,A511,C,I	Geflügelsalat C,I,J,1,8 Champignonwurst I,L,1,2,3,13,16 Streichkäse G,G28,1 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag	Chili con Carne Semmel 29,A511,A515,F Fruchtjoghurt G,G28	Gemüse Eintopf I Wiener Würstchen I,1,2,3,16 Semmel 29,A511,A515,F	Tortellini 29,A511,C,G,G28 Pesto 15 Eierflockensuppe C	gek. Schinken 1,2,16 mit Edamer G und Tomate Brot / Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Sonntag	Sauerbraten I,L,2,13 Sauberbratensoße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J,L,2,13 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Rotkraut Grießdessert 29,A511,G,G28	Putenrollbraten I Soße G,G28,I Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Blumenkohl Leberknödelsuppe 29,A511,C	Asia-Reispfanne F,I,J Ingwersoße 29,A511,G,G28 Grießklößchensuppe 29,A511,C	Paprikawurst 1,2,16 Emmentalerkäse/Camembert G Gurkentaler 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.