

Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Diabetes
Montag, 29.06.2026	gebackenes Seelachsfilet  mit Remoulade und Salzkartoffeln (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)
	Dunstkompott	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	
Dienstag, 30.06.2026	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)
	Apfel	Brühe mit Gemüsestreifen 	Brühe mit Gemüsestreifen 	
Mittwoch, 01.07.2026		Putensteak  mit Petersiliensoße, Nudeln und Blumenkohl (577kcal)	bunte Gemüseplatte  mit Petersiliensoße und Kartoffeln (471 kcal)	Fleischsalat Aufstrich  Bierschinken  und Essiggurke Brot und Butter (612 kcal)
	Dunstkompott	Fleischklößchensuppe 		
Donnerstag, 02.07.2026	Rinderroulade  in Rouladensoße  mit Apfelrotkraut und Knödel (622kcal)	Seelachsfilet gedünstet  mit Senf-Kräutersoße, Dampfkartoffeln und Blattspinat (430kcal)	Vegetarischer Linseneintopf  mit Körnersemml (607 kcal)	kalter Schweinerückenbraten  mit Gouda Tomate und Senf Brot und Butter (565kcal)
	Birne	Grießklößchensuppe 	Grießklößchensuppe 	
Freitag, 03.07.2026	gebr. Seelachsmedaillon  mit Zitronensoße Reis und Salat (566 kcal)	Hühnerfrikassee  mit Pilaw-Reis und Karottengemüse (499kcal)	Kartoffelaufauf  mit Lauch-Sahnesoße und gem. Blattsalate (664 kcal)	Grünländerkäse mit gek. Schinken  und Gurkentaler Brot und Butter (497 kcal)
	Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Reis 	Gemüsebrühe mit Reis 	
Samstag, 04.07.2026		Bunter Hühnereintopf  mit Semmel (404 kcal)	vegetarische Frühlingsrolle  mit Chinareis und Sojasoße (509 kcal)	Schinkenwurst grob  mit Schmelzkäsecke und Tomate Brot und Butter (529 kcal)
	Fruchtjoghurt	Eiermuschelsuppe 	Eiermuschelsuppe 	
Sonntag, 05.07.2026	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 Essiggurke Brot und Butter (570 kcal)
	Grießdessert	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	

(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 5	geb. Seelachsfilet 29,A511,D,J Remoulade C,J Salzkartoffeln Apfelkompott	Kasseler 1,2 Kümmel-Majoransoße G,G28 Brokkoli Kartoffeln	Gemüsefrikadelle 29,A511,C Kräutersoße G,G28,16 Brokkoli Kartoffeln Gemüsecremesuppe I,G,G28	Farmersalat I,J,1 Geflügelsülze 1,2,16 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag	Hähn. Cordon Bleu 29,A511,G,G28,1 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Apfel	Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffelpüree G,G28	Sellerieschnitzel 29,A511,I Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen I	Krakauer Wurst J,1,2,16 Kräuterfrischkäse G,G28,I Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Mittwoch	 Fruchtkompott 12	Putensteak Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Nudeln 29,A511 Blumenkohl Fleischklößchensuppe 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
Donnerstag	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 Birne	Seelachs D Soße G,G28,J,12,16 Kartoffeln Blattspinat	Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K Linseneintopf I Grießklößchensuppe 29,A511,C	Schweinerückenbraten J Goudakäse G Senf J Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag	Seelachsmedaillon 29,A511,D Zitronensoße G,G28,J,12,16 Reis Salat/Dressing G,G28,J Vanillepudding 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 Gemüsebrühe mit Reis I	Grünländerkäse G gek. Schinken 1,2,16 Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag	 Fruchtjoghurt G,G28	Hühnernudeltopf 29,A511,I Semmel 29,A511,A515,F	veg. Frühlingsrolle 29,A511,C,F Chinareis Sojasoße 29,A511,F,G,G28 Eiermuschelsuppe 29,A511,C,I	Schinkenwurst 1,2,16 Schmelzkäsecke G,G28,1 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Sonntag	Spanferkelbraten Soße G,G28,J Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Sauerkraut G,G28 Grießdessert 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 Gemüsecremesuppe 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.