

Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Patient

| Mittagessen | Menü I - Vollkost | Menü II – Leichte Kost | Menü III – Fit und Vital | Abendessen-Diabetes |
|---------------------------------------|---|--|---|--|
| Montag, 14.10.24 | Leberkäse 🐷 mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (590kcal) | Hähnchenbrust 🐔 in Estragonsoße 🌿, mit bunten Nudeln und Kohlrabigemüse (438kcal) | Vegetarische Kohlroulade 🥬 mit Semmelfüllung, Kartoffeln und Gemüsesoße (482kcal) | Emmentaler mit feiner Schinkenwurst 🐷 und Paprikastreifen Brot und Butter (647 kcal) |
| | Dunstkompott | Klare Graupensuppe 🌿 | Klare Graupensuppe 🌿 | |
| Dienstag, 15.10.24 | Schnitzel „Wiener Art“ 🐔 mit Kartoffelsalat 🥔 und Zitrone (442kcal) | Seelachsfilet gedünstet 🐟 in Dill-Gemüsesoße mit Kartoffeln und Brokkoli (545kcal) | Kartoffel-Cordon Bleu 🥔 mit Kräuterquarkdip Brokkoli und buntem Salat (503kcal) | Heringssalat Aufstrich 🐟 mit gek. Schinken 🐷 und Essiggurke Brot und Butter (504 kcal) |
| | Apfel | Maultaschensuppe 🐮 | Grießklößchensuppe 🌿 | |
| Mittwoch, 16.10.24 | | Rinderschmorbraten 🐮 mit Bratensoße 🌿, Pariser Karotten und Nudeln (689kcal) | gefüllte Paprikaschote 🥔 mit Tomatensoße und gem. Blattsalat (477 kcal) | Hähnchenbrustfilet 🐔 mit Edamer und Gurkentaler Brot und Butter (538 kcal) |
| | Dunstkompott | Gemüsebrühe mit Reis 🌿 | Gemüsebrühe mit Reis 🌿 | |
| Donnerstag, 17.10.24 | Fränkischer Schweinekrustenbraten 🐷 mit Bratensoße 🌿, Sauerkraut und Kartoffeln (737kcal) | Rinderragout 🐮 mit Kräuterreis und Sellerie-Karotten-Gemüse (574kcal) | Eierstich 🥚 auf Rahmspinat mit Kartoffeln (388kcal) | Fleischsalat Aufstrich 🐷 mit Camembert und Tomate Brot und Butter (631 kcal) |
| | Birne | Karottencremesuppe 🌿 | Karottencremesuppe 🌿 | |
| Freitag, 18.10.24 | 2 Semmelknödel in Pilzrahmsauce 🥔 und Blattsalat (802kcal) | Seelachsmedaillon 🐟 in Basilikumsoße mit Kartoffeln und Kaisergemüse (413kcal) | Vollkorn-Makkaroni Auflauf 🥔 mit Tomatensoße und grünem Salat (537kcal) | Grobe Schinkenwurst 🐷 und Truthahnsalami 🐔 mit Essiggurke Brot und Butter (597 kcal) |
| | Schokopudding | Eierflockensuppe 🌿 | Eierflockensuppe 🌿 | |
| Samstag, 19.10.24 | Fränkischer Kartoffeleintopf 🥔 mit Wiener 🐷 und Semmel (575kcal) | Gebratenes Hähnchenbrustfilet 🐔 mit milder Geflügelsoße 🌿 Reis und Blumenkohl (422kcal) | mediter. Pfannengemüse 🌿 mit Curryreis und Paprikasoße (444 kcal) | Camembert mit Gelbwurst 🐷 und Tomate Brot und Butter (639 kcal) |
| | Fruchtjoghurt | Grießsuppe 🌿 | Grießsuppe 🌿 | |
| Sonntag, 20.10.24 | Kammbraten 🐷 mit Bratensoße 🌿 Sauerkraut und Knödel (764kcal) | Kalbsrahmbraten 🐮 in Bratensoße 🌿 mit Karottengemüse und Knödel (626 kcal) | Blumenkohl-Käse-Med. 🥔 mit Kräutersoße und Wildreis Blattsalat (569kcal) | Bierschinken 🐷 Gouda, Kräuterfrischkäse und Gurkentaler Brot und Butter (610 kcal) |
| | Grießdessert | Fadennudelsuppe 🌿 | Fadennudelsuppe 🌿 | |

(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 1 | Geb. Leberkäse I,1,2,3,16 Kartoffelpüree G,G28,2,16 Rahmspinat G,G28 Kompott | Hähnchenfilet Estragonsoße G,G28 Nudeln 29,A511 Kohlrabigemüse G,G28 | Veg. Kohlroulade 29,A511,A512,C,F Gemüsesoße G,G28,I Kartoffeln Graupensuppe 29,A515,I | Emmentaler Käse G Schinkenwurst I,1,2,3,16 Paprikastreifen Butter 29,A511,A514,A515, G,G28 |
| Dienstag | Schnitzel „Wiener Art“ 29,A511 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Zitrone Apfel | Seelachs D Dill-Gemüsesoße 29,A511,F,G,G28,I,J,12 Kartoffeln Brokkoli Maultaschensuppe 29,A511,C,I | Kartoffel-Cordon Bleu 29,A511,G,G28 Kräuterquark G,G28 Brokkoli Salat/Dressing G,G28,J Grießklößchensuppe 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 |
| Mittwoch | Kompott | 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 Gemüsebrühe mit Reis I | Hähnchenfilet Edamerkäse G Gurke Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Donnerstag | Krustenbraten G,G28,1,2 Soße G,G28,J Kartoffeln Sauerkraut G,G28 Birne | Rinderragout G,G28 Kräuterreis Sellerie-Karotteng. G,G28,I | Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffeln Karottencremesuppe G,G28 | Fleischsalat C,F,J,1,2,16 Camembert G,G28 Tomate Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Freitag | Semmelknödel 29,A511,A515,C,F,G,G28 Pilzsoße 29,A511,G,G28,L,1,2,4,13 Salat/Dressing G,G28,J Schokopudding G,G28 | Seelachs D Basilikumsoße 16,G,G28 Kaisergemüse Kartoffeln | Makkaroniauflauf 29,A511,C,G,G28 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J Eierflockensuppe C | Schinkenwurst 1,2,16 Truthahnsalat 1,2 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Samstag | Semmel 29,A511,A515,F Kartoffeleintopf I,G,G28 Wiener I,1,2,3,16 Fruchtjoghurt G,G28 | Hähnchenfilet Geflügelsoße G,G28 Reis Blumenkohl | Gemüse Curryreis Paprikasoße 29,A511,G,G28 Grießsuppe 29,A511,I,G,G28 | Camembert G Gelbwurstaufschnitt 1,2,6 Tomate Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28 |
| Sonntag | Kammbraten Bratensoße G,G28,J Sauerkraut G,G28 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Grießdessert 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 Nudelsuppe 29,A511,C,I | Bierschinken I,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 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.