

Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Patient

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III - Fleischfrei	Abendessen-Diabetes
Montag, 21.10.2024	Chin. Bratnudeln 🍴 mit Hähnchenbrust 🐔 und Mango-Mandarinensoße (559 kcal)	Gedünstetes Seelachsfilet 🐟 in Petersiliensoße mit Dampfkartoffeln und Kaisergemüse (525 kcal)	Gemüsebratling mit Käse überbacken 🍴 Kartoffeln und grünem Salat (413 kcal)	Gek. Kassler 🐷 mit Kräuterquark und gekochtes Ei Brot und Butter (452 kcal)
	Dunstkompott	Klare Karottensuppe 🍴	Klare Karottensuppe 🍴	
Dienstag, 22.10.2024	Cordon Bleu 🐷 mit Kartoffelsalat 🍴 und Zitrone (458 kcal)	Geb. Hähnchenkeule 🐔 in Estragonsoße 🍴 mit Sellerie-Karottengemüse und Püree (596 kcal)	pikantes Ratatouillegemüse 🍴 mit Risottoreis und Salate der Saison (395 kcal)	Heringsfilet in Tomatensoße 🐟 Bergkäse, Essiggurke und Puten-Mortadella 🐔 Brot und Butter (763 kcal)
	Apfel	Kräuterklößchensuppe 🍴	Kräuterklößchensuppe 🍴	
Mittwoch, 23.10.2024	Tafelspitz 🐷 in Meerrettichsoße 🐷 mit Knödel und Blattsalat (835 kcal)	Spaghetti Bolognese 🐷 mit Reibekäse (738 kcal)	Vollkornspaghetti mit Tomatenbolognese 🍴 Reibekäse und Blattsalat (637 kcal)	Bierschinken 🐷 Paprikawurst 🐷 mit Brotzeitkäse und Tomate Brot und Butter (637 kcal)
	Vanillepudding	Riebelnudelsuppe 🍴	Riebelnudelsuppe 🍴	
Donnerstag, 24.10.2024	gebackenes Seelachsfilet 🐟 mit Remoulade Salzkartoffeln und Blattsalat (627 kcal)	Gebratenes Putensteak 🐔 mit milder Currysoße 🍴, Reis und Brokkoli (583 kcal)	gebratene Zucchini spalten 🍴 mit Kräuterquarkdip und Kartoffeln (366 kcal)	Eiersalat Aufstrich 🍴 Camembert und Paprikastreifen Brot und Butter (571 kcal)
	Birne	Hühnerbrühe mit Reis 🍴		
Freitag, 25.10.2024	5 fränkische Rostbratwürste 🐷 mit Rahmpüree, Sauerkraut und Senf (565 kcal)	Seelachsroulade 🐟 mit Gemüsefüllung in Senf-Kräutersoße mit Kartoffeln und Blumenkohl (397 kcal)	Gemüse-Couscous 🍴 mit fruchtiger Currysoße 🍴 und Blattsalat (578 kcal)	Grünländerkäse und Bierschinken 🐷 mit Tomate Brot und Butter (530 kcal)
	Dunstkompott	Brühe mit Gemüsestreifen 🍴	Brühe mit Gemüsestreifen 🍴	
Samstag, 26.10.2024	Fleischpflanzerl 🐷 in Pfefferrahmsoße 🐷 mit Karottengemüse und Kartoffelpüree (650 kcal)	Gemüse Eintopf 🍴 mit Kalbsklößchen 🐷 und Semmel (474 kcal)	gebackener Gemüsestrudel 🍴 mit Kräutersoße und Karottengemüse (490 kcal)	Edamer mit Tiroler 🐷 und Essiggurke Brot und Butter (564 kcal)
	Fruchtjoghurt	Sternchennudelsuppe 🍴	Sternchennudelsuppe 🍴	
Sonntag, 27.10.2024	Schweinelendchen 🐷 in Lendchensoße 🐷 mit Karotten-Bohnen-Mixgemüse und Knöpfe (625 kcal)	Rinderschmorbraten 🐷 in Bratensoße 🍴 mit Karotten-Bohnen-Mixgemüse und Knöpfe (733 kcal)	Gnocchi mit Tomatenragout 🍴 Reibekäse (611 kcal)	ger. Putenbrust 🐔 mit Truthahnsalami 🐔 Frischkäse und Gurkentaler Brot und Butter (520 kcal)
	Grießdessert	Kartoffelsuppe 🍴	Kartoffelsuppe 🍴	

 (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 2	Chin. Bratnudeln 29,A511,F Hähnchenbrust Mango-Mand.soße 29,A511,G,G28,12 Kompott 12	Seelachs D Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Kartoffeln Kaisergemüse	Gemüsebratling überbacken 29,A511,A512,G Kartoffeln Salat/Dressing G,G28,J Klare Karottensuppe	Kräuterquark G,G28 gek. Kassler 1,2,16 Ei C Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag	Cordon Bleu (Schwein) 29,A511,G,G28,1,2 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Apfel	Hähnchenkeule Estragonsoße G,G28 Püree G,G28,2,16 Sellerie-Karottengemüse G,G28,I	Ratatouillegemüse Risottoreis Salat/Dressing G,G28,J Kräuterklößchensu. 29,A511,C,I,2	Hering in Tomatensoße D,J Bergkäse G Putenmortadella J,1,2,12,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Mittwoch	Tafelspitz I Meerrettichsoße 29,A511,G,G28,I,L,2 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Salat/Dressing G,G28,J Vanillepudding G,G28,12	Spaghetti 29,A511 Bolognese 1,4 Reibekäse G,G28	VK-Spaghetti 29,A511 Tomatenbolognese I Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J Riebelenudelsuppe 29,A511,C,I	Bierschinken I,1,2,3,16 Paprikawurst 1,2,16 Brotzeitkäse G,G28,16 Tomate Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Donnerstag	geb. Seelachsfilet 29,A511,D,J Remoulade C,J,G,G28 Salzkartoffeln Salat/Dressing G,G28,J Birne	Putensteak Currysoße 29,A511,G,G28 Reis Brokkoli Hühnerbrühe mit Reis I	Zucchini spalten Kräuterquarkdip G,G28 Kartoffeln	Eiersalat C,F,J,1 Camembert G,G28 Paprika Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag	Rostbratwürstchen 16 Püree G,G28,2,16 Sauerkraut G,G28 Senf J Kompott	Fischroulade 29,A511,D,G,G28 Senf-Kräutersoße G,G28,J,12,16 Kartoffeln Blumenkohl	Gemüse-Couscous 29,A511 Currysoße 29,A511,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J Brühe mit Gemüsestreifen I	Grünländer G Bierschinken I,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag	Frikadelle 29,A511,C Pfefferrahmsoße G,G28 Püree G,G28,2,16 Karottengemüse G,G28 Fruchtjoghurt G,G28	Gemüseintopf I Kalbsklößchen 29,A511,C,G,G28,I,J,M,2,3 Semmel 29,A511,A515,F	Gemüsestrudel 29,A511,C,G,G28,I Kräutersoße G,G28,16 Karottengemüse G,G28 Sternchennudelsuppe 29,A511,C,I	Edamer G Tiroler I,J,1,2,3,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Sonntag	Lendchen J,12 Lendchensoße G,G28,J,12 Knöpfe 29,A511,C Mischgemüse G,G28,I Grießdessert 29,A511,G,G28	Rinderschmorbraten I Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J Knöpfe 29,A511,C Mischgemüse G,G28,I	Gnocchi 29,A511 Tomatenragout I,J,12 Reibekäse G,G28 Kartoffelsuppe I	Putenbrust 1,2,16 Salami J,1,2,12 Friskäse G,G28 Gurkentaler Brot/Butter 29,A511,A514,A515,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.