

Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Suppe	Abendessen-Diabetes
Montag, 5.10.2026	Leberkäse  mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (590kcal)		Gemüsecremesuppe	Emmentaler mit Schinkenwurst  und Paprikastreifen Brot und Butter (647 kcal)
	Schokopudding	Dunstkompott		
Dienstag, 6.10.2026	Schnitzel „Wiener Art“  mit Kartoffelsalat  und Zitrone (442kcal)	Bunte Gemüseplatte mit Petersiliensoße und Kartoffeln (471kcal)	Reissuppe	Heringssalat Aufstrich  mit gek. Schinken  und Essiggurke Brot und Butter (504 kcal)
	Apfel			
Mittwoch, 7.10.2026	Hähnchenbrust mit Milder Currysoße, Nudeln und Brokkoli (543 kcal)	Eistich mit Rahmspinat und Kartoffeln (388kcal)	Eierflockensuppe	Feine Schinkenwurst mit Edamer und Gurkentaler Brot und Butter (647 kcal)
	Dunstkompott	Vanillepudding		
Donnerstag, 8.10.2026	Feta in Blätterteig mit Gemüsereis und Kräuterquarkdip (722kcal)	Kartoffeleintopf mit Semmel (404 kcal)	Leberknödelsuppe	Fleischsalat Aufstrich  mit Tortenbrie und Tomate Brot und Butter (631 kcal)
	Pfirsich Würfel Dunst			
Freitag, 9.10.2026	2 Semmelknödel in Pilzrahmssoße  und Blattsalat (802kcal)	Seelachsfilet mit Senf-Kräutersoße, Kartoffel und Blattsalat (397kcal)	Gemüsecremesuppe	Salami  und Streichkäse  mit Essiggurke Brot und Butter (597 kcal)
	Birne			
Samstag, 10.10.2026	Rinderragout mit Kräuterreis und Sellerie- Karotten Gemüse (621 kcal)	Tortellini mit Käsesoße und Blattsalat (402kcal)	Grießklößchensuppe	Camembert mit Champignonwurst  und Paprikastreifen Brot und Butter (639 kcal)
	Fruchtjoghurt			
Sonntag, 11.10.2026	Mediterranes Pfannengemüse mit Curryreis und Paprikasoße (444kcal)	Putenrollbraten mit Geflügelsoße, Knödel und Karottengemüse (562 kcal)	Nudelsuppe	Bierschinken  Gouda und Gurkentaler Brot und Butter (610 kcal)
	Grießdessert			

(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	Suppe	Abendessen-Diabetes
Montag 5.10.2026	Geb. Leberkäse I,1,2,3,16 Kartoffelpüree G,G28,2,16 Rahmspinat G,G28 Kompott		Gemüsecremesuppe G,G28	Emmentaler Käse G Schinkenwurst I,1,2,3,16 Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
Dienstag 6.10.2026	Schnitzel „Wiener Art“ 29,A511 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Zitrone Apfel	Gemüseplatte G,G28 Petersiliensoße 29,A511,G,G28 Kartoffeln	Gemüsebrühe mit Reis I	Heringssalat C,D,I,J,1 gek. Schinken 1,2,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
Mittwoch 7.10.2026	Hähnchenbrust Currysoße 29,A511,G,G28 Nudeln 29,A511 Brokkoli Vanillepudding G,G28,12	Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffeln	Eierflockensuppe C	Feine Schinkenwurst I,1,2,3,16 Edamerkäse G Gurke Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
Donnerstag 8.10.2026	Feta in Blätterteig 29,A511,C,G,G28 Gemüsereis Kräuterquark G,G28 Fruchtkompott	Semmel 29,A511,A515,F Kartoffeleintopf I,G,G28 Kompott	Leberknödelsuppe 29,A511,C	Fleischsalat C,F,J,1,2,16 Camembert G,G28 Tomate Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
Freitag 9.10.2026	Semmelknödel 29,A511,A515,C,F,G,G28 Pilzsoße 29,A511,G,G28,L,1,2,4,13 Salat/Dressing G,G28,12 Birne	Seelachs D Senf-Kräutersoße J,12,16,G,G28 Kartoffeln Salat/Dressing G,G28,12	Gemüsecremesuppe G,G28	Streichkäse G,G28,1 Truthahnsalat 1,2 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
Samstag 10.10.2026	Rinderragout G,G28 Kräuterreis Sellerie-Karotteng. G,G28,I Fruchtjoghurt	Tortellini A Käsesoße A,G,I,L,1,2 Salat/Dressing G,G28,12	Grießklößchensuppe 29,A511,C	Camembert G Champignonwurst I,L,1,2,3,13,16 Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515, Butter G,G28
Sonntag 11.10.2026	Gemüse-Reispfanne G,I Curryreis Paprikasoße A,I,L Grießdessert 29,A511,G,G28	Putelrollbraten I Soße G,G28,I Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Karottengemüse	Nudelsuppe 29,A511,C,I	Bierschinken I,1,2,3,16 Gouda 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.