

Unsere Küche empfiehlt – Sie wählen! Speiseplan Cafeteria

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II - LVK	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, 06.07.2026	Leberkäse  mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (590kcal)	Hähnchenbrust  in Estragonsoße  , mit bunten Nudeln und Kohlrabigemüse (438kcal)	Vegetarische Kohlroulade  mit Semmelfüllung, Kartoffeln und Gemüsesoße Obst (482kcal)	Emmentaler Käse mit Schinkenwurst  und Paprikastreifen Brot und Butter (648 kcal)
Dienstag, 07.07.2026	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 Obst (503kcal)	Heringssalat Aufstrich  mit gek. Schinken  und Essiggurke Brot und Butter (504 kcal)
Mittwoch, 08.07.2026	Kirschstrudel  mit Vanillesoße und Kompott (958kcal)	Rinderschmorbraten  mit Bratensoße  , Pariser Karotten und Nudeln (689kcal)	1 gefüllte Paprikaschote  mit Tomatensoße und Blattsalat Obst (477 kcal)	Kaltes Hähnchenbrustfilet  mit Edamerkäse und Gurkentaler Brot und Butter (538 kcal)
Donnerstag, 09.07.2026	Fränkischer Schweinekrustenbraten  mit Bratensoße  , Sauerkraut und Kartoffeln (737kcal)	Rinderragout  mit Kräuterreis und Sellerie-Karotten-Gemüse (574kcal)	Eierstich  auf Rahmspinat mit Kartoffeln Obst (388kcal)	Fleischsalat Aufstrich  mit Tortenbrie und Tomate Brot und Butter (801 kcal)
Freitag, 10.07.2026	2 Semmelknödel in Pilzrahmsauce  und Blattsalat (802kcal)	Seelachsmedaillon  in Basilikumsoße mit Kartoffeln und Kaisergemüse (413kcal)	Vollkorn-Makkaroni Auflauf  mit Tomatensoße und grünem Salat Obst (537kcal)	Pizzaleberkäseaufschnitt  und Salami  mit Essiggurke Brot und Butter (634 kcal)
Samstag, 11.07.2026	Fränkischer Kartoffeleintopf  mit Wiener  und Semmel (575kcal)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet  mit milder Geflügelsoße  Reis und Blumenkohl (422kcal)	mediter. Pfannengemüse  mit Curryreis und Paprikasoße Obst (444 kcal)	Camembert mit Göttingeraufschnitt  und Tomate Brot und Butter (639 kcal)
Sonntag, 12.07.2026	Kammbraten  mit Bratensoße  Sauerkraut und Knödel (764kcal)	Kalbsrahmbraten  in Bratensoße  mit Karottengemüse und Knödel (626 kcal)	Blumenkohl-Käse-Med.  mit Kräutersoße und Wildreis Blattsalat Obst (569kcal)	Bierschinken  Gouda, Kräuterfrischkäse und Gurkentaler Brot und Butter (610 kcal)

(entspricht dem Durchschnittswert einer normalen Portion: mittags ohne Suppe und Dessert; abends mit 2 Scheiben Brot und Butter)

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie der Rückseite.

Änderungen vorbehalten!
Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, Woche 1	Geb. Leberkäse I,1,2,3,16 Kartoffelpüree G,G28,2,16 Rahmspinat G,G28	Hähnchenfilet Estragonsoße G,G28 Nudeln 29,A511 Kohlribbigemüse G,G28	Veg. Kohlroulade 29,A511,A512,C,F Gemüsesoße G,G28,I Kartoffeln	Emmentaler Käse G Schinkenwurst I,1,2,3,16 Paprikastreifen Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag,	Schnitzel „Wiener Art“ 29,A511 Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4 Zitrone	Seelachs D Dill-Gemüsesoße 29,A511,F,G,G28,I,J,12 Kartoffeln Brokkoli	Kartoffel-Cordon Bleu 29,A511,G,G28 Kräuterquark G,G28 Brokkoli Salat/Dressing G,G28,J	Heringssalat C,D,I,J,1 gek. Schinken 1,2,16 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Mittwoch,	Kirschstrudel 29,A511,C,G,G28 Vanillesoße 93,G,G28,12 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	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	Rinderragout G,G28 Kräuterreis Sellerie-Karotte G,G28,I	Eierstich C,G,G28 Spinat G,G28 Kartoffeln	Fleischsalat C,F,J,1,2,16 Tortenbrie 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	Seelachs D Basilikumsoße 16,G,G28 Kaisergemüse Kartoffeln	Makkaroniauflauf 29,A511,C,G,G28 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J	Pizzaleberkäse G,G28,I,1,2,3,16,19 Salami J,1,2,12 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	Hähnchenfilet Geflügelsoße G,G28 Reis Blumenkohl	Pfannengemüse Curryreis Paprikasoße 29,A511,G,G28	Camembert G Göttingeraufschnitt I,J,1,2,3,16 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	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 Salat/Dressing G,G28,J	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 10/mg/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, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß, (93) unter Verwendung von Alkohol

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.