

Unsere Küche empfiehlt – Sie wählen! Speiseplan Cafeteria

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – LVK	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, 12.08.2024	Chin. Bratnudeln 🍴 mit Hähnchenbrust 🐔 und Mango-Mandarinensoße (559 kcal)	Gedünstetes Seelachsfilet 🐟 in Petersiliensoße mit Dampfkartoffeln und Kaisergemüse (525 kcal)	Gemüsebratling mit Käse überbacken 🍴 mit Kartoffeln und Blattsalat Obst (413 kcal)	Gek. Kassler 🍴 mit Kräuterquark und gekochtes Ei Brot und Butter (452 kcal)
Dienstag, 13.08.2024	Cordon Bleu 🍴 mit Kartoffelsalat 🍴 und Zitrone (458 kcal)	Geb. Hähnchenkeule 🐔 in Estragonsoße 🐔 mit Sellerie-Karottengemüse und Püree (596 kcal)	pikantes Ratatouillegemüse 🍴 mit Risottoreis und Blattsalat Obst (395 kcal)	Heringsfilet in Tomatensoße 🐟 Bergkäse und Leberwurst 🍴 Essiggurke Brot und Butter (823 kcal)
Mittwoch, 14.08.2024	Tafelspitz 🍴 in Meerrettichsoße 🍴 mit Knödel und Blattsalat (835 kcal)	Spaghetti Bolognese 🍴 mit Reibekäse (738 kcal)	Vollkornspaghetti mit Tomatenbolognese 🍴 Reibekäse und Blattsalat Obst (637 kcal)	Bierschinken 🍴 mit Paprikawurst 🍴 Brotzeitkäse und Tomate Brot und Butter (637 kcal)
Donnerstag, 15.08.2024	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 Obst (366 kcal)	Eiersalat Aufstrich 🍴 Camembert und Paprikastreifen Brot und Butter (571 kcal)
Freitag, 16.08.2024	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 Obst (578 kcal)	Grünländerkäse mit Leberkäseaufschnitt 🍴 und Tomate Brot und Butter (613 kcal)
Samstag, 17.08.2024	Fleischpflanzerl 🍴 in Pfefferrahmsoße 🍴 mit Karottengemüse und Kartoffelpüree (650 kcal)	Gemüse Eintopf 🍴 mit Kalbsklößchen 🍴 und Semmel (474 kcal)	gebackener Gemüsestrudel 🍴 mit Kräutersoße und Karottengemüse Obst (490 kcal)	Edamer und Tiroler 🍴 Essiggurke Brot und Butter (564 kcal)
Sonntag, 18.08.2024	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 Obst (611 kcal)	ger. Putenbrust 🍴 mit Salami 🍴 Frischkäse und Gurkentaler Brot und Butter (532 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!

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene!

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III – Fit und Vital	Abendessen-Vollkost
Montag, Woche 2	Chin. Bratnudeln 29,A511,F Hähnchenbrust Mango-Mand.soße 29,A511,G,G28,12	Seelachs D Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Kartoffeln Kaisergemüse	Gemüsebratling überbacken 29,A511,A512,G Kartoffeln Salat/Dressing G,G28,J	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	Hähnchenkeule Estragonsoße G,G28 Püree G,G28,2,16 Sellerie-Karottengemüse G,G28,I	Ratatouillegemüse Risottoreis Salat/Dressing G,G28,J	Hering in Tomatensoße D,J Bergkäse G Leberwurst 1,2 Essiggurke 1,4 Brot/Butter 29,A511,A514,A515,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	Spaghetti 29,A511 Bolognese 1,4 Reibekäse G,G28	VK-Spaghetti 29,A511 Tomatenbolognese I Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Bierschinken 1,I,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	Putensteak Currysoße 29,A511,G,G28 Reis Brokkoli	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	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	Grünländer G Leberkäseaufschnitt 1,1,2,3,16 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	Gemüseeeintopf 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	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	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	Putenbrust 1,2,16 Salami J,1,2,12 Frischkäse 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 Gersteerzeugnisse, (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, (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.