

## Unsere Küche empfiehlt – Sie wählen! Speiseplan Cafeteria

| Mittagessen                       | Menü I - Vollkost  | Menü II – LVK  | Menü III – Fit und Vital   | Abendessen-Vollkost   |
|-----------------------------------|--|--|--|---|
| <b>Montag,<br/>21.10.2024</b>     | Chin. Bratnudeln 🍴<br>mit Hähnchenbrust 🐔<br>und Mango-Mandarinensoße<br>(559 kcal)                  | Gedünstetes Seelachsfilet 🐟<br>in Petersiliensoße<br>mit Dampfkartoffeln<br>und Kaisergemüse<br>(525 kcal)   | Gemüsebratling mit Käse<br>überbacken 🍴<br>mit Kartoffeln und Blattsalat<br>Obst<br>(413 kcal)   | Gek. Kassler 🍴<br>mit Kräuterquark<br>und gekochtes Ei<br>Brot und Butter<br>(452 kcal)                   |
| <b>Dienstag,<br/>22.10.2024</b>   | Cordon Bleu 🍴<br>mit Kartoffelsalat 🍴<br>und Zitrone<br>(458 kcal)                                   | Geb. Hähnchenkeule 🐔<br>in Estragonsoße 🐔<br>mit Sellerie-Karottengemüse<br>und Püree<br>(596 kcal)          | pikantes Ratatouillegemüse 🍴<br>mit Risottoreis<br>und Blattsalat<br>Obst<br>(395 kcal)          | Heringsfilet in Tomatensoße 🐟<br>Bergkäse und Leberwurst 🍴<br>Essiggurke<br>Brot und Butter<br>(823 kcal) |
| <b>Mittwoch,<br/>23.10.2024</b>   | Tafelspitz 🍴<br>in Meerrettichsoße 🍴<br>mit Knödel<br>und Blattsalat<br>(835 kcal)                   | Spaghetti Bolognese 🍴<br>mit Reibekäse<br>(738 kcal)   | Vollkornspaghetti<br>mit Tomatenbolognese 🍴<br>Reibekäse<br>und Blattsalat<br>Obst<br>(637 kcal) | Bierschinken 🍴<br>mit Paprikawurst 🍴<br>Brotzeitkäse und Tomate<br>Brot und Butter<br>(637 kcal)          |
| <b>Donnerstag,<br/>24.10.2024</b> | gebackenes Seelachsfilet 🐟<br>mit Remoulade<br>Salzkartoffeln<br>und Blattsalat<br>(627 kcal)        | Gebratenes Putensteak 🐔<br>mit milder Currysoße 🐔,<br>Reis und Brokkoli<br>(583 kcal)                        | gebratene Zucchini spalten 🍴<br>mit Kräuterquarkdip<br>und Kartoffeln<br>Obst<br>(366 kcal)      | Eiersalat Aufstrich 🍴<br>Camembert<br>und Paprikastreifen<br>Brot und Butter<br>(571 kcal)                |
| <b>Freitag,<br/>25.10.2024</b>    | 5 fränkische Rostbratwürste 🍴<br>mit Rahmpüree,<br>Sauerkraut und Senf<br>(565 kcal)                 | Seelachsroulade 🐟 mit<br>Gemüsefüllung<br>in Senf-Kräutersoße<br>mit Kartoffeln und Blumenkohl<br>(397 kcal) | Gemüse-Couscous 🍴<br>mit fruchtiger Currysoße 🍴<br>und Blattsalat<br>Obst<br>(578 kcal)          | Grünländerkäse<br>mit Leberkäseaufschnitt 🍴<br>und Tomate<br>Brot und Butter<br>(613 kcal)                |
| <b>Samstag,<br/>26.10.2024</b>    | Fleischpflanzerl 🍴<br>in Pfefferrahmsoße 🍴<br>mit Karottengemüse und<br>Kartoffelpüree<br>(650 kcal) | Gemüse Eintopf 🍴<br>mit Kalbsklößchen 🍴<br>und Semmel<br>(474 kcal)  | gebackener Gemüsestrudel 🍴<br>mit Kräutersoße<br>und Karottengemüse<br>Obst<br>(490 kcal)        | Edamer<br>und Tiroler 🍴<br>Essiggurke<br>Brot und Butter<br>(564 kcal)                                    |
| <b>Sonntag,<br/>27.10.2024</b>    | Schweinelendchen 🍴<br>in Lendchensoße 🍴<br>mit Karotten-Bohnen-Mixgemüse<br>und Knöpfe<br>(625 kcal) | Rinderschmorbraten 🍴<br>in Bratensoße 🍴<br>mit Karotten-Bohnen-<br>Mixgemüse und Knöpfe<br>(733 kcal)        | Gnocchi mit Tomatenragout 🍴<br>Reibekäse<br>Obst<br>(611 kcal)                                   | ger. Putenbrust 🍴<br>mit Salami 🍴<br>Frischkäse<br>und Gurkentaler<br>Brot und Butter<br>(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  |
|---------------------------|---|---|---|--|
| <b>Montag,</b><br>Woche 2 | Chin. Bratnudeln 29,A511,F<br>Hähnchenbrust<br>Mango-Mand.soße 29,A511,G,G28,12                                     | Seelachs D<br>Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16<br>Kartoffeln<br>Kaisergemüse                        | Gemüsebratling überbacken 29,A511,A512,G<br>Kartoffeln<br>Salat/Dressing G,G28,J        | Kräuterquark G,G28<br>gek. Kassler 1,2,16<br>Ei C<br>Brot 29,A511,A514,A515<br>Butter G,G28                              |
| <b>Dienstag,</b>          | Cordon Bleu (Schwein) 29,A511,G,G28,1,2<br>Kartoffelsalat 29,A511,C,I,J,2,4   | Hähnchenkeule<br>Estragonsoße G,G28<br>Püree G,G28,2,16<br>Sellerie-Karottengemüse G,G28,I          | Ratatouillegemüse<br>Risottoreis<br>Salat/Dressing G,G28,J                              | Hering in Tomatensoße D,J<br>Bergkäse G<br>Leberwurst 1,2<br>Essiggurke 1,4<br>Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28       |
| <b>Mittwoch,</b>          | Tafelspitz I<br>Meerrettichsoße 29,A511,G,G28,I,L,2<br>Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13<br>Salat/Dressing G,G28,J | Spaghetti 29,A511<br>Bolognese 1,4<br>Reibekäse G,G28   | VK-Spaghetti 29,A511<br>Tomatenbolognese I<br>Reibekäse G,G28<br>Salat/Dressing G,G28,J | Bierschinken 1,I,2,3,16<br>Paprikawurst 1,2,16<br>Brotzeitkäse G,G28,16<br>Tomate<br>Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28 |
| <b>Donnerstag,</b>        | geb. Seelachsfilet 29,A511,D,J<br>Remoulade C,J,G,G28<br>Salzkartoffeln<br>Salat/Dressing G,G28,J                   | Putensteak<br>Currysoße 29,A511,G,G28<br>Reis<br>Brokkoli   | Zucchini spalten<br>Kräuterquarkdip G,G28<br>Kartoffeln                                 | Eiersalat C,F,J,1<br>Camembert G,G28<br>Paprika<br>Brot 29,A511,A514,A515<br>Butter G,G28                                |
| <b>Freitag,</b>           | Rostbratwürstchen 16<br>Püree G,G28,2,16<br>Sauerkraut G,G28<br>Senf J  | Fischroulade 29,A511,D,G,G28<br>Senf-Kräutersoße G,G28,J,12,16<br>Kartoffeln<br>Blumenkohl          | Gemüse-Couscous 29,A511<br>Currysoße 29,A511,G,G28<br>Salat/Dressing G,G28,J            | Grünländer G<br>Leberkäseaufschnitt 1,1,2,3,16<br>Tomate<br>Brot 29,A511,A514,A515<br>Butter G,G28                       |
| <b>Samstag,</b>           | Frikadelle 29,A511,C<br>Pfefferrahmsoße G,G28<br>Püree G,G28,2,16<br>Karottengemüse G,G28                           | Gemüseeeintopf I<br>Kalbsklößchen 29,A511,C,G,G28,I,J,M,2,3<br>Semmel 29,A511,A515,F                | Gemüsestrudel 29,A511,C,G,G28,I<br>Kräutersoße G,G28,16<br>Karottengemüse G,G28         | Edamer G<br>Tiroler I,J,1,2,3,16<br>Essiggurke 1,4<br>Brot 29,A511,A514,A515<br>Butter G,G28                             |
| <b>Sonntag,</b>           | Lendchen J,12<br>Lendchensoße G,G28,J,12<br>Knöpfe 29,A511,C<br>Mischgemüse G,G28,I                                 | Rinderschmorbraten I<br>Soße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J<br>Knöpfe 29,A511,C<br>Mischgemüse G,G28,I | Gnocchi 29,A511<br>Tomatenragout I,J,12<br>Reibekäse G,G28                              | Putenbrust 1,2,16<br>Salami J,1,2,12<br>Frischkäse G,G28<br>Gurkentaler<br>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 SO<sub>2</sub> 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.