

Speiseplan Klinik vom:

07.10.2024 - 13.10.2024



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 07.10.2024	Spaghetti (4, a1, c) "Bolognese vom Rind" (i) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Vegetarische Maultaschen (a1, c, i) mit heller Gemüesoße (4, g, i) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 08.10.2024	Kalbfleischbällchen (a1, c) "Königsberger Art" (4, g) dazu Erbsengemüse (4) und Langkornreis (4)	Kartoffelpuffer (a1, c) mit Apfelmus (2) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
Mittwoch 09.10.2024	Schweinegulasch mit Dampfkartoffeln (4) dazu Wachsbrechbohnen (4)	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Pfersichkompott	Fruchtmus (2, 4)
Donnerstag 10.10.2024	Hähnchensteak "Natur" mit Bärlauchsoße dazu Gemüse-Couscous (a1, i)	Erseneintopf (i) mit Brötchen (a1)	Quarkspeise (g)
Freitag 11.10.2024	Seelachsloin (d) mit Gemüsestreifen (i) dazu Petersiliensoße (4, g) und Reis (4)	Linsenbolognese (i) mit Nudeln (4, a1, c) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Samstag 12.10.2024	Bunter Gemüse-Reis-Eintopf mit Hühnerfleisch (i) dazu und Brötchen (a1)	Kürbis-Kartoffeleintopf (g, i) mit Brötchen (a1) 0	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 13.10.2024	Rinderbraten mit Bratensoße Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Gemüse-Schupfnudeln (a1, c) mit Sahnesoße (4, g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Buttermilchdessert (g)

*** Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**

1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärtzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlänge von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkezeichnung nach EU Richtlinie**

a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,
h- Schalenfrüchte (Nüsse, (h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,
p- Weichtiere / Mollusken

*** Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.**

**Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!
Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.**

! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082