



GPR

**Gesundheits- und Pflegezentrum
Rüsselsheim gemeinnützige GmbH**

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 25.09.2017 – 01.10.2017

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 25.09.2017	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein Mandarine-Mascarponecreme # 637kcal# 3,A,C,G,I	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße Mandarine-Mascarponecreme # 824kcal# 6,A,C,E,G,H	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilien-Garnitur Gurkensalat Mandarine-Mascarponecreme # 689kcal# 2,6,A,C,G,J
Dienstag 26.09.2017	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüsenudeln Tomatensalat Grießbrei mit Fruchtsoße # 650kcal# 4,A,I,J	Panierter Alaska-Seelachs in Senf- Kräutersoße Kartoffelwürfel Tomatensalat Grießbrei mit Fruchtsoße # 690kcal# 4,A,D,G,I,J	Weißer Bohneneintopf Brotbeilage Grießbrei mit Fruchtsoße # 523kcal# A,G,I
Mittwoch 27.09.2017	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße Rahmspinat und Salzkartoffeln Süßer Quark Rhabarbergrütze # 688kcal# C,G,I	Gemüseeintopf nach „Gärtnerinnen Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Süßer Quark Rhabarbergrütze # 598kcal# A,C,G,I	Reibekuchen mit Apfelmus Süßer Quark Rhabarbergrütze # 645kcal# A,C,G
Donnerstag 28.09.2017	Süßer Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt Karamellpudding # 706kcal# G	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Karamellpudding # 476kcal# C,G,I	Rühreier Cremiger Rahmspinat und Salzkartoffeln Karamellpudding # 618kcal# C,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 29.09.2017	Panierte Alaska-Seelachhappen Kartoffelwürfel und würzigem Dip Gurkensalat Kokosquark mit Ananasragout # 644kcal# A,C,D,G,J,2,6	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln Kokosquark mit Ananasragout # 541kcal# A,C,D,G,I,J,6	Apfelstrudel mit Vanillesoße Kokosquark mit Ananasragout # 771kcal# A,G
Samstag 30.09.2017	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Milchreis # 619kcal# A,G,I,J	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße dazu Kartoffeln Salat Milchreis # 501kcal# A,G,I	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur Salat Milchreis # 910kcal# A,C,G
Sonntag 01.10.2017	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße Schwarzwurzelgemüse Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt # 417kcal# A,G,I	Schweineschnitzel in Rahmsoße Erbsen-Möhrengemüse und Spätzle Fruchtjoghurt # 591kcal# A,C,G,I	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt # 456kcal# G,I

Inhaltsstoffe und Allergene:

- | | | | | | |
|------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|
| 1) Farbstoff | 2) Konservierungsmittel | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker | 5) Phosphat | 11) Pökelsalz |
| 6) Süßungsmittel | 7) Phenylalaninquelle | 8) gewachst | 9) geschwefelt | 10) geschwärzt | 12) Schmelzsatz |
| A) Gluten | B) Krebstiere | C) Eier | D) Fische | E) Erdnüsse | F) Sojabohnen |
| G) Milch | H) Schalenfrüchte | I) Sellerie | J) Senf | K) Sesamsamen | L) Schwefeldioxid |
| M) Lupine | N) Weichtiere | | | | |

Unser Betrieb steht unter ständiger Kontrolle der Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wir salzen mit jodiertem Speisesalz.
Ihre Ansprechpartner bei uns sind Frau Anthes, Herr Riebler und Frau Hochheimer.
Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit

