



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 18.09.2017 – 24.09.2017

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 18.09.2017	Gold-gelbe Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung Erdbeerquark # 594kcal# A,C,G	Panierte Hähnchenhappen dazu Erbsen-Möhren in Soße à la Hollandaise Kartoffelpüree Erdbeerquark # 699kcal# A,G,I	Penne Nudel mit Vegetarischer Bolognese Karottensalat Erdbeerquark # 690kcal# 3,4,A,G,I
Dienstag 19.09.2017	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut Kartoffelpüree Schokopudding mit Vanillesoße # 656kcal# A,G	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs bunte Gemüsemischung Rahmkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße # 614kcal# A,G,I	Vegetarischer grüner Bohneneintopf Brotbeilage Schokopudding mit Vanillesoße # 634kcal# A,G,I
Mittwoch 20.09.2017	Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Karottensalat Pfirsich / Maracuja-Joghurt # 743kcal# 3,4,6,A,C,i	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfelkompott Pfirsich / Maracuja-Joghurt # 532kcal# 6,A,G	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße Karottensalat Pfirsich / Maracuja-Joghurt # 650kcal# 3,4,A,C,G
Donnerstag 21.09.2017	Geflügelfrikadelle in Soße Wirsingrahmgemüse Salzkartoffeln Nusspudding # 584kcal# A,G,I,J	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln Nusspudding # 426kcal# G,I,J	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln Salat Nusspudding # 410kcal# A,G,I

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 22.09.2017	Gebackene Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Rote Grütze mit Quarksoße # 661kcal# A,D,G	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren dazu Spiralnudeln Rote Grütze mit Quarksoße # 567kcal# A,C,G,I,J	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott Rote Grütze mit Quarksoße # 729kcal# A,C,G
Samstag 23.09.2017	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln Vanillepudding # 469kcal# A,C,G,I	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein Brotbeilage Vanillepudding # 650kcal# 3,11,A,G,I	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika Salat Vanillepudding # 631kcal# A,C,G
Sonntag 24.09.2017	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse Spätzle Fruchtjoghurt # 699kcal# A,C,G,I,J	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße Rotkohl und Kartoffelknödel Fruchtjoghurt # 518kcal# A,C,G,I	Eieromelette in Sauerrahmsoße mit Erbsen und Möhren Kartoffelwürfel Fruchtjoghurt # 524kcal# A,C,G,I,J

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

