



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 15.04.2024 – 21.04.2024

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 15.04.2024	Goldgelb panierte Hähnchen Happen Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise Kartoffelpüree Fruchtjoghurt / G # 598kcal# Aa,G,I	Rindergulasch in herzhafter Soße Spätzle Fruchtjoghurt / G #443# Aa, C	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße Fruchtjoghurt / G #837# Aabc,C,G,H
Dienstag 16.04.2024	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Puddingdessert /G # 335kcal# Aab,I,J	Zarte Hähnchenfilets In herzhafter Pilzsoße Schwarzwurzelgemüse Petersilienkartoffeln Puddingdessert /G # 314kcal# Aa,G,I	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffel Puddingdessert /G # 357kcal# G,I
Mittwoch 17.04.2024	Herzhaftes Minifrikadellen in Zwiebelsoße Bayrisch Kraut, Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt / G # 599kcal# Aab,C,G,I,J	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen und Spätzle Fruchtjoghurt / G # 519kcal# Aab,C,I	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott Fruchtjoghurt / G # 464kcal# 6,Aab,C,G
Donnerstag 18.04.2024	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott Puddingdessert /G # 441kcal# 6,Aa,G	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln Puddingdessert /G # 495kcal# Aab,C,G	Penne-Nudel mit vegetarischer Bolognese Salat / Aa,C,G,J,2,6 Puddingdessert /G # 535kcal# C, G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 19.04.2024	Gefüllte Paprikaschote Tomatensoße Langkornreis Fruchtjoghurt / G # 501kcal# Aa,C,I,	Gebratene Fischfrikadelle Rahmspinat Frühlingspüree Fruchtjoghurt / G # 547kcal# Aa,C,G,I	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika Fruchtjoghurt / G # 414kcal# Aa
Samstag 20.04.2024	Klassischer Hühnersuppentopf Brotbeilage Puddingdessert /G # 346kcal# Aab,C	Schwäbische Maultaschen in kräftiger Brühe mit Zwiebelschmelze Salat Puddingdessert /G # 635kcal# Aab,G,I	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ Stampfkartoffeln Puddingdessert /G # 526kcal# Aab,C,G,I
Sonntag 21.04.2024	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Fruchtjoghurt / G # 504kcal# Aab,C,G,I,J	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Fruchtjoghurt / G # 504kcal# Aa,C,G,I,J	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten Rahmssoße Fruchtjoghurt / G # 710kcal# Aa,C,G

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 |
| Aa) Gluten, Weizen | Ab) Gluten aus Roggen | Ac) Gluten aus Gerste | B) Krebstiere | C) Eier | D) Fisch |
| E) Erdnüsse | F) Sojabohnen | G) Milch | H) Schalenfrüchte | Hh) Haselnüsse | Hw) Walnüsse |
| 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, Herr Riebler und Frau Hochheimer.
Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit

