

# Sommerspeiseplan 1

## Mittag (Patienten)

gültig ab: 20.05.2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)



	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
<b>Mo</b>	Paprikabulgur (GW) mit Zitronenhähnchen (M, LA) Salatbeilage (M,LA,SE,SL,Ei)	Nudelaufwurf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW) Gurkensalat	Fischragout mit Kräutern (GW,F) Salzkartoffeln (SD) gedünstete Rote Bete	Nudelaufwurf (GW,M,LA) mit Tomatensoße (GW) Gurkensalat	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	581 kcal 31gF 43gKH 35gEW 2	676 kcal 23gF 91gKH 20gEW 13 1, 12	475 kcal 17gF 47gKH 31gEW 4, 13	446 kcal 15gF 60gKH 13gEW 1, 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	siehe Becher
<b>Di</b>	Asiatischer Gemüseintopf mit Kokosmilch, Nudeln und Bohnen (GW,Ei)	Vollkornreis-Gemüse-Pfanne mit Hirtenkäse (M,LA)	Königsberger Klops (Schwein) (GW,EI) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost (SD)	Königsberger Klops (Schwein) (GW,EI) Kapernsoße (GW) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	465 kcal 22gF 47gKH 13gEW 13	572 kcal 24gF 76gKH 15gEW -	764 kcal 42gF 62gKH 32gEW 2, 13	504 kcal 28gF 41gKH 21gEW 2, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
<b>Mi</b>	Hähnchenschnitzel paniert (GW,EI) grüne Bohnen zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	gekochtes Ei Senfsoße (GW,SE) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Makkaroni (GW) Tomatensoße mit Wurst (Geflügel) (GW) Salat (M,LA,SE,SL,Ei)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	564 kcal 26gF 57gKH 25gEW 12, 13	459 kcal 21gF 46gKH 20gEW 4, 13	712 kcal 34gF 76gKH 22gEW 1, 2, 16	501 kcal 25gF 52gKH 14gEW 1, 2, 16	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	siehe Becher
<b>Do</b>	paniertes Seelachsfilet (GW,EI,SE,F) Kartoffelbrei (M,LA) Gurkensalat mit saurer Sahne	rotes Linsencurry Reis	Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Putensteak Möhren-Kohlrabi-Gemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenquarkspeise
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	481 kcal 17gF 43gKH 30gEW	353 kcal 13gF 44gKH 10gEW	488 kcal 21gF 58gKH 17gEW 12, 13	322 kcal 14gF 38gKH 11gEW 12, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	120 kcal 1gF 12gKH 13gEW M,LA
<b>Fr</b>	Hähnchen-Gemüsetopf (M,LA) mit Couscous (GW)	Bratwurst (Schwein) (SE,SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD)	Spinataufwurf mit Nudeln (GW,M,LA)	Spinataufwurf mit Nudeln (GW,M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Apfelmus
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	482 kcal 18gF 53gKH 27gEW 2	718 kcal 47gF 48gKH 23gEW 2, 3, 6, 12, 13	452 kcal 25gF 35gKH 19gEW 12	298 kcal 17gF 23gKH 13gEW 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	91 kcal 2 21gKH -
<b>Sa</b>	Frikadelle vom Schwein (GW,EI) Kartoffelpüree (M,LA) Möhren/Kohlrabi gedünstet (M,LA)	vegetarischer Gemüseintopf (SL)	Seelachs (F) Gurkengemüse (M,LA,SE,SD) Salzkartoffeln (SD)	Frikadelle vom Schwein (GW,EI) Kartoffelpüree (M,LA) Möhren/Kohlrabi gedünstet (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	400 kcal 23gF 28gKH 8gEW 2, 12	403 kcal 4gF 42gKH 17gEW 12, 13	692 kcal 21gF 86gKH 37gEW 13	400 kcal 23gF 28gKH 8gEW 2, 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
<b>So</b>	Schweinekotelett paniert (GW,EI) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf (M,LA,EI)	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW,M,LA,SE) Blumenkohl (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Schnitzelchen paniert (GW,EI) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Pudding mit Schokogeschmack
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	592 kcal 30gF 45gKH 34gEW 2, 13	488 kcal 34gF 30gKH 18gEW 12, 13	534 kcal 22gF 48gKH 34gEW 3, 13	390 kcal 19gF 29gKH 22gEW 2, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	siehe Becher

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß; (23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide\*; (LA) Lactose; (M) Milch; (Ei) Eier, (F) Fisch; (SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere; (LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide

\*GW - Weizen, GR - Roggen, GG - Gerste, GH - Hafer, GD - Dinkel, GK - Kamut

herzgesund Menülinie



vegetarisch