

Sommerspeiseplan 4

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
Mo	Schweinesteak Rahmchampignons zum Überfüllen (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD)	asiatischer Bratreis (GW,SO,EI)	Karotten-Kokos-Suppe (SL)	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	572 kcal 23gF 40gKH 49gEW 12, 13	639 kcal 15gF 100gKH 20gEW 1	380 kcal 29gF 20gKH 5gEW 13	389 kcal 12gF 54gKH 14gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	Siehe Becher
Di	Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M,LA)	Eierragout (GW,EI) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Hähnchenkeule Geflügelsoße (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Brokkoli (M,LA)	Eierragout (GW,EI) Salzkartoffeln (SD) Rote Bete	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	635 kcal 21gF 88gKH 23gEW 12	420 kcal 21gF 39gKH 15gEW 2, 4, 13	628 kcal 34gF 42gKH 38gEW 2,12,13	277 kcal 14gF 22gKH 10gEW 2, 4, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Mi	Penne (GW) Tomaten-Schinken-Sahnesoße (M,LA,SL) Salat (M,LA,SL,SE,EI)	Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW,M,LA) Reis	Seelachs Dillssoße (GW,GG,M,LA,F) Buttermöhren (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Fischstäbchen (GW,F) Dillssoße (GW,GG,M,LA,F) Buttermöhren (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Vanillequark
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	526 kcal 20gF 66gKH 19gEW 1,2	801 kcal 21gF 126gKH 28gEW	423 kcal 11gF 44gKH 33gEW 13	380 kcal 16gF 46gKH 13gEW 12, 13	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	105 kcal 2gF 11gKH 11gEW M, LA
Do	Hähnchenhacksteak (GW,Ei,M,LA,SE,SL) Mischgemüse (Kartoffelpüree (M,LA)	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M,LA) Gurkensalat	Spaghetti (GW) Bolognesesoße (Rind) (GW,SL) Reibekäse (M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,EI)	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (LA,M) Gurkensalat	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	475 kcal 23gF 39gKH 24gEW 12	417 kcal 7gF 55gKH 29gEW	580 kcal 23gF 64gKH 28gEW 4, 5, 12	247 kcal 5gF 30gKH 19gEW	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	
Fr	Hackfleisch-Paprikapfanne (Rind) Salzkartoffeln	Gulasch vom Schwein (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Gewürzgurke	Penne (GW) mit Brokkoli und Käsesoße (GW,M,LA,SO)	Penne (GW) mit Brokkoli und Käsesoße (GW,M,LA,SO)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	361 kcal 12gF 38gKH 22gEW	652 kcal 35gF 44gKH 29gEW	574 kcal 24gF 66gKH 21gEW 3, 12	388 kcal 13gF 51gKH 16gEW 3, 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	Siehe Becher
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (SL,SD)	Gemüsespaghetti (GW) Reibekäse (M,LA)	gebratene Flunder (F) auf Gemüse (M,LA,SL) Kartoffelpüree (M,LA)	Fischnugget (GW,SE,F) auf Gemüse (M,LA,SL) Kartoffelpüree (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Saft
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	220 kcal 5gF 24gKH 18gEW 13	498 kcal 19gF 80gKH 19gEW 2, 12	313 kcal 9gF 26gKH 30gEW 2, 12	462 kcal 11gF 70gKH 17gEW 2, 12	89 kcal 5gF 6gKH 5gEW 13	siehe Becher
So	Schweinebraten mit Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	vegetarische Paprikaschote mit Soße (GW,M,LA,SE,SL,SO,EI) Reis	Putengulasch (GW,M,LA,SL) Kaisergemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Putengulasch (GW,M,LA,SL) Kaisergemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenmousse
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	707 kcal 36gF 57gKH 34gEW 4, 6, 13	643 kcal 22gF 88gKH 23gEW	556 kcal 21gF 47gKH 42gEW 2, 13	366 kcal 14gF 31gKH 27gEW 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 Süßungsmittel; (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
Menülinie



herzgesunde



vegetarisch