

Wochenspeisenplan vom 22.07.2024 bis zum 28.07.2024

Tag	Menü 1	Mediterrane Küche	Menü 3 LVK/Diab.
22.07.2024 Montag	Königsberger Klopse (S) ^(a,hi,c) mit Kapernsauce ^(a,hi,g,i,j) , rote Beete Salat ^(hi,2,9) und Salzkartoffeln Enth. 9,2 kcal: 611,64 Ew: 31,40 KH: 68,11 Fe: 22,82	Möhren–Caponata auf Bandnudeln ^(a) mit Bärlauchsauce ^(a,g,i) Pfirsichkompott ^(hi) kcal: 334,15 Ew: 22,55 KH: 42,62 Fe: 7,62	Schweinegeschnetzeltes in Estragonsauce ^(hi,g) , feines Gemüse ⁽ⁱ⁾ und Spätzle ^(a,c) Pfirsichkompott ^(hi) kcal: 500,33 Ew: 38,16 KH: 50,44 Fe: 16,33
23.07.2024 Dienstag	Herzhafte Gemüsebolognese ⁽ⁱ⁾ auf Bandnudeln ^(a) mit Parmesankäse ^(g) und Blattsalat Grießflammerie ^(a,g) kcal: 1297,97 Ew: 52,26 KH: 165,86 Fe: 46,56	Fischfilet in Mandelpanade, Zitronensauce ^(hi,g,i) , Zucchini– Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Obst der Saison kcal: 454,13 Ew: 33,55 KH: 48,63 Fe: 13,09	Blumenkohl– Broccoliauflauf ^(c,g) Tomatensauce ^(hi,g,i) und Dampfkartoffeln Grießflammerie ^(a,g) kcal: 409,59 Ew: 20,91 KH: 55,89 Fe: 10,75
24.07.2024 Mittwoch	Norddeutscher Gemüse Eintopf mit Rindfleisch ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln Bananen–Split–Creme ^(g,i) kcal: 618,00 Ew: 39,33 KH: 54,56 Fe: 25,47	Italienisches Grillgemüse ^(hi,i) mit Petersilienpesto ^(h) und Olivenkartoffeln Quark mit Früchten ^(hi,g) kcal: 568,86 Ew: 28,02 KH: 53,37 Fe: 25,90	Gemüsepfanne mit Putenfleisch ⁽ⁱ⁾ in Kräutersauce und Mandelreis ^(hi,h) Bananen–Spil–Creme ^(g,i) kcal: 711,09 Ew: 38,88 KH: 89,15 Fe: 20,09
25.07.2024 Donnerstag	Bratwurstschnecke (S) ^(a,hi,j,8) Senf ^(j) , Rahmsauerkraut ^(hi,g) und Petersilienkartoffeln Pfirsich–Aprikosen–Pudding ^(hi,g) Enth. 8 kcal: 679,43 Ew: 24,14 KH: 46,99 Fe: 42,25	Dreierlei Gnocchi ^(a) (Kartoffel, Süßkartoffel und rote Beete) mit Tomaten–Gemüsesauce ^(hi,g,i) Quark mit Früchten ^(hi,g) kcal: 500,61 Ew: 23,76 KH: 91,39 Fe: 3,09	Nudelauf mit Gemüsestreifen ^(a,c,g,i) und Basilikum–Tomatensauce ^(g,i) Pfirsich–Aprikosen–Pudding ^(hi,g) kcal: 575,26 Ew: 25,12 KH: 79,92 Fe: 17,20
26.07.2024 Freitag	Cannelloni mit Ricotta–Spinatfüllung ^(a,c,g) , Käsesauce ^(a,g,i,4,8) und Salat Frisches Obst Enth. 4,8 kcal: 404,30 Ew: 16,91 KH: 38,13 Fe: 19,76	Spanisches Eieromelette ^(a,c,g) mit gebratenen Frühlingsgemüse und Basilikumsauce ^(a,g) Obst der Saison kcal: 587,49 Ew: 28,84 KH: 53,26 Fe: 28,17	Gedämpftes Seelachsfilet ^(d) mit Dillsauce ^(d,g,i) , Zucchini­gemüse und Salzkartoffeln Frisches Obst kcal: 394,01 Ew: 35,44 KH: 45,49 Fe: 6,60
27.07.2024 Samstag	Holsteiner Kartoffeleintopf (S) ^(g,8) mit Wursteinlage (S) Fruchtquark ^(g) Enth. 8 kcal: 498,00 Ew: 29,42 KH: 66,70 Fe: 11,73	Bunter Gemüse Eintopf mit geräuchertem Forellenfilet und Kartoffelwürfeln ^(hi,d) Fruchtquark ^(g) kcal: 417,50 Ew: 37,96 KH: 51,41 Fe: 3,61	Vegetarischer Steckrübeneintopf mit Grießklößchen ^(a,i) Fruchtquark ^(g) kcal: 423,00 Ew: 18,64 KH: 65,63 Fe: 8,42
28.07.2024 Sonntag	Pikantes Goulasch vom Schwein ^(hi,g) mit Butternudeln ^(a,g) und Blattsalat Schokoladenpudding ^(hi,g) kcal: 626,12 Ew: 36,26 KH: 63,50 Fe: 24,72	Leckeres Mediteranes Gemüse gulasch (i) mit Spinatknödel ^(a,c,g) Obstsalat ^(hi) kcal: 444,58 Ew: 14,46 KH: 80,57 Fe: 6,65	Indische Hühnerpfanne ^(f,g) mit viel Gemüse und Basmatireis Schokoladenpudding ^(hi,g) kcal: 554,73 Ew: 36,93 KH: 71,14 Fe: 12,57

Allergene:

a= enthält Gluten, hi= histamin, b= enthält Krebstiere, e= enthält Erdnüsse, c= enthält Eier, d= enthält Fisch, f= enthält Soja, g= enthält Milchprodukte, h= enthält Schalenfrüchte / Nüsse, i= enthält Sellerie, j= enthält Senf, k= enthält Sesam, l= enthält ~~Schwefeldioxid~~+Sulfite, m= enthält Lupinen, n= enthält Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Zuckeraustauschstoff, 8= Phosphat, 9= mit Süßungsmitteln

Bei Fragen oder Anregungen sind wir erreichbar unter der hausigenen Telefonnummer: 1080 (Küchenleitung und Diätassistentin)

Änderungen vorbehalten!!!