

Wochenspeisenplan vom 16.12.2024 bis zum 22.12.2024

Tag	Menü 1	Mediterrane Küche	Menü 3 LVK/Diab.
16.12.2024 Montag	Szegediner Gulasch (S)(hi) mit Kartoffelpüree(g) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 591,78 Ew: 40,60 KH: 46,06 Fe: 25,84	Gemüseauflauf(c,g,i) mit Basilikumsauce(a,g) und Kartoffeln <i>Obst der Saison</i> kcal: 572,66 Ew: 29,25 KH: 52,24 Fe: 26,76	Warmer Milchreis(g) mit Zimt und Zucker und Apfelmus (3) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1,3 kcal: 945,77 Ew: 23,92 KH: 155,96 Fe: 24,86
17.12.2024 Dienstag	Deftiger Grünkohl mit Bregenwurst (S)(j), Senf (j) und Petersilienkartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 733,18 Ew: 47,25 KH: 66,12 Fe: 29,96	Gebratener Blumenkohl mit Karottenstreifen, Spinat–Käse–Sauce und gebackenen Kartoffelspalten <i>Obst der Saison</i> kcal: 298,50 Ew: 9,15 KH: 34,07 Fe: 13,00	Gedämpfte Seelachswürfel(d) mit Gemüse–Kräutersauce(g,i), Romanesco und Reis <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 602,12 Ew: 42,12 KH: 91,98 Fe: 6,18
18.12.2024 Mittwoch	Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken(a,c,g) mit Käsesauce (a,g,i,4,8) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 4,8 kcal: 583,50 Ew: 25,24 KH: 60,13 Fe: 26,34	Djuvec–Reis mit Tomatensauce(hi,g,i) <i>Joghurtspeise mit Frucht(g)</i> kcal: 432,43 Ew: 10,87 KH: 77,00 Fe: 8,54	Bunter Gemüseteller(i) mit Kräutersauce(g) und Salzkartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 358,22 Ew: 15,55 KH: 60,50 Fe: 5,23
19.12.2024 Donnerstag	Erbse Eintopf mit Rindfleischwürfel und Kartoffeln Frisches Obst kcal: 354,20 Ew: 10,45 KH: 42,34 Fe: 15,20	Nudelaufbau mit Gemüsestreifen (a,c,g,i), Mais, Broccoli und Tomaten, dazu Basilikumsauce(a,g) <i>Obst der Saison</i> kcal: 566,64 Ew: 25,80 KH: 73,45 Fe: 18,49	Tortellini mit Käsefüllung(a,c,g) mit Tomatensauce (hi,g,i) <i>Frisches Obst</i> kcal: 405,33 Ew: 14,79 KH: 66,92 Fe: 8,29
20.12.2024 Freitag	Backfischfilets(a,hi,c,d) mit Remouladensauce(hi,c,g,i) und warmen Kartoffelsalat(hi) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 897,93 Ew: 34,43 KH: 58,42 Fe: 58,58	Staudensellerie überbacken mit gerösteten Zucchini, Petersilienpesto(h) und Vollkornnudeln(a) <i>Joghurtspeise mit Frucht(g)</i> kcal: 705,78 Ew: 29,77 KH: 89,21 Fe: 24,91	Eieromelette(a,c,g) mit Helle Sauce(a,g,i), Blattspinat und Kartoffelpüree(g) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 660,57 Ew: 31,49 KH: 65,13 Fe: 29,90
21.12.2024 Samstag Winteranfang	Kartoffel–Möhreneintopf mit Geflügelwürstchen und Kartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 466,40 Ew: 36,97 KH: 30,73 Fe: 21,46	Raviolini in Tomaten–Balsamicosauce <i>Frisches Obst</i> kcal: 795,86 Ew: 69,81 KH: 89,93 Fe: 16,25	Kartoffel–Möhreneintopf mit Geflügelwürstchen und Kartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 466,40 Ew: 36,97 KH: 30,73 Fe: 21,46
22.12.2024 Sonntag 4. Advent	Rindergeschnetztes mit Champignons und grünen Bandnudeln(a) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 591,69 Ew: 33,46 KH: 84,77 Fe: 10,83	Gnocchi Pfanne in heller Sauce mit Gemüse und Ruccola <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 165,52 Ew: 4,56 KH: 32,38 Fe: 1,49	Hähnchengoulasch mit Blumenkohl–Brocoligemüse und Kräuterreis(hi) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 358,03 Ew: 12,46 KH: 70,31 Fe: 2,17

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 Sulfid+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

Änderungen vorbehalten!!!
Bei Fragen oder Anregungen sind wir erreichbar unter der hauseigenen Telefonnummer:
1080 (Küchenleitung und Diätassistentz)