

Speiseplan Klinik vom:

15.07.2024 - 21.07.2024



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 15.07.2024	Spaghetti (4, a1, c) "Bolognese vom Rind" (i) dazu Hartkäse (g) Salat (2, 4, g, i, k, n)	Vegane Nuggets (a1, f) mit heller Soße (4, g) dazu Brokkoligemüse (4) und Kartoffeln (4)	Frischobst
Dienstag 16.07.2024	Hühnerfrikassee (4, g) mit Karotten und Erbsen dazu Langkornreis (4)	Vegetarische Maultaschen (a1, c, g, i) mit heller Gemüsesoße (4, g, i) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Pudding (4, g)
Mittwoch 17.07.2024	Putensteak natur Geflügelsoße Dampfkartoffeln (4) dazu Wachsbrechbohnsalat (4)	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker dazu Pfirsichkompott	Frischobst
Donnerstag 18.07.2024	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügel-Oreganosoße dazu Gemüse-Couscous (a1, i)	Gefüllte Paprika (a1, g, i, k) mit Tomatensoße dazu Reis (4)	Quarkspeise (g)
Freitag 19.07.2024	Fischragout mit Wurzelgemüse (4, d, g, i) dazu Bandnudeln (4, a1, c)	"dreierlei Knödel" (a1, c, g) (Spinat, Käse, Tomaten) dazu Parmesanbutter-Soße (4, g) Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtmus (2, 4)
Samstag 20.07.2024	Bunter Gemüse Eintopf (i) mit Reis und Hühnerfleisch dazu und Brötchen (a1)	Kürbis-Kartoffeleintopf (g, i) dazu geräucherter Tofu (f) und Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 21.07.2024	Rinderbraten mit Bratensoße Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Gemüse-Schupfnudeln (a1, c) mit Sahnesoße (4, g) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Buttermilchdessert (f, g)

*** Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**

1- mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlauge von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergen Kennzeichnung nach EU Richtlinie**

a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
d- Eierprodukte; e- Fisch und Fischprodukte; f- Erdnüsse; g- Sojabohnen; h- Milch, einschließlich Laktose,
h1- Schalenfrüchte (Nüsse, (h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,
p- Weichtiere / Mollusken

*** Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.**

Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.

! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082