

Speiseplan Klinik vom:

18.11.2024 - 24.11.2024



	Menü 1 Leichte Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Tagesdessert
Montag 18.11.2024	Putengulasch mit leichter Currysoße (4, a1) dazu Gemüsereis (4)	Vollkorn Penne (4, a1) mit Gemüsegulasch (4, a1, i) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Frischobst
Dienstag 19.11.2024	Rinderhaschee (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Kartoffel-Kürbisgratin (4, a1, g) mit Käse gratiniert (g) dazu Bohngemüse (4)	Pudding (4, g)
Mittwoch 20.11.2024	Fleischkäse "Schwein" (1, 2, 8) mit Majoransoße (4, a1) dazu Kartoffelpüree (g) Mischgemüse (4)	Käsespätzle (4, a1, c, g) überbacken dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Fruchtkompott (2)
Donnerstag 21.11.2024	Hähnchenroulade (g) mit Salbeisoße (4, a1) dazu Kartoffeln (4) und Karotten Rustika (4)	Knödel-Trio (a1, c, g) mit Käsesoße (4, a1, g) dazu Salat (2, 4, g, i, k, n)	Quarkspeise (4, g)
Freitag 22.11.2024	Seelachsfilet natur (d) mit Dillsoße (4, a1, g) dazu Gemüseebly (4, a1, i)	Kartoffelcremesuppe (4, a1, g, i) 1 Stk. Karthäuser Kloß (a1, c, g) mit Vanillesoße (4, g)	Frischobst
Samstag 23.11.2024	Nudelsuppentopf (a1, c, i) mit Rindfleisch Brötchen (a1)	Pastinaken-Gemüseintopf (i) dazu Brötchen (a1)	Fruchtjoghurt (4, g)
Sonntag 24.11.2024	Putenoberkeule mit Rahmsoße (4, a1, g) dazu Spätzle (4, a1, c) und Salat (2, 4, g, i, k, n)	Süßkartoffelstampf (g) dazu Gemüseschnitzel (a1, a4, a5)	Buttermilchdessert (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 Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkezeichnung nach EU Richtlinie**

a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,
h- 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