



## Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 09.10.2017 – 15.10.2017

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b> 09.10.2017	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln Mandarine Mascarponecreme # 469kcal# A,C,G,I	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Quark-Füllung Apfelkompott Mandarine Mascarponecreme # 494kcal# A,C,G	Feine Gemüseauswahl mit Sauce à la Hollandaise und Frühlingspüree Paprika-Maisalat Mandarine Mascarponecreme # 469kcal# 4,A,G
<b>Dienstag</b> 10.10.2017	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi Grießbrei mit Fruchtsoße # 574kcal# A,D,G,J	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln Grießbrei mit Fruchtsoße # 482kcal# A,G,I	Champignons in Rahmsauce dazu Serviettenknödel Gurkensalat Grießbrei mit Fruchtsoße # 634kcal# A,C,G,I
<b>Mittwoch</b> 11.10.2017	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott Süßer Quark mit Rhabarberkompott # 532kcal# 6,A,G	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Süßer Quark mit Rhabarberkompott # 500kcal# A,G,I,J	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Süßer Quark mit Rhabarberkompott # 456kcal# G,I
<b>Donnerstag</b> 12.10.2017	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten Apfel-Sellerie-Salat Karamellpudding # 746kcal# C,G,H,I,J,3	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Karamellpudding # 505kcal# A,C,G,I	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Sauce à la Hollandaise Karamellpudding # 544kcal# A,G,I

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Freitag</b> 13.10.2017	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree Salat Kokosquark # 469kcal# A,G	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Kokosquark # 410kcal# A,D,G,I	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken Kokosquark # 389kcal# 6,G
<b>Samstag</b> 14.10.2017	Weißer Bohneneintopf Brotbeilage Milchreis # 469kcal# A,G,I	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis Milchreis # 492kcal# A,G,I	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln Milchreis # 531kcal# A,C,G,I
<b>Sonntag</b> 15.10.2017	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt # 699kcal# A,G,I	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen Fruchtjoghurt # 473kcal# C,G,J	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt # 470kcal# A,G,I

#### Inhaltsstoffe und Allergene:

- |                  |                         |                         |                         |                |                   |
|------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|
| 1) Farbstoff     | 2) Konservierungsmittel | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker | 5) Phosphat    | 11) Pökelsalz     |
| 6) Süßungsmittel | 7) Phenylalaninquelle   | 8) gewachst             | 9) geschwefelt          | 10) geschwärzt | 12) Schmelzsatz   |
| A) Gluten        | B) Krebstiere           | C) Eier                 | D) Fische               | E) Erdnüsse    | F) Sojabohnen     |
| G) Milch         | H) Schalenfrüchte       | I) Sellerie             | J) Senf                 | K) Sesamsamen  | L) Schwefeldioxid |
| M) Lupine        | N) Weichtiere           |                         |                         |                |                   |

Unser Betrieb steht unter ständiger Kontrolle der Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wir salzen mit jodiertem Speisesalz.  
Ihre Ansprechpartner bei uns sind Frau Anthes, Herr Riebler und Frau Hochheimer.  
Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

**Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit**

