



**Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 14.08.2017 – 20.08.2017**

<b>Datum</b>	<b>Normalkost</b>	<b>Diab/Schonkost</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>Montag</b> 14.08.2017	Gold-gelbe Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung Mandarine Mascarponecreme # 594kcal# A,C,G	Panierte Hähnchenhappen dazu Erbsen-Möhren in Soße à la Hollandaise Kartoffelpüree Mandarine Mascarponecreme # 699kcal# A,G,I	Penne Nudel mit Vegetarischer Bolognese Karottensalat Mandarine Mascarponecreme # 690kcal# 3,4,A,G,I
<b>Dienstag</b> 15.08.2017	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut Kartoffelpüree Grießbrei mit Fruchtsoße # 656kcal# A,G	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs bunte Gemüsemischung Rahmkartoffeln Grießbrei mit Fruchtsoße # 614kcal# A,G,I	Vegetarischer grüner Bohneneintopf Brotbeilage Grießbrei mit Fruchtsoße # 634kcal# A,G,I
<b>Mittwoch</b> 16.08.2017	Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Karottensalat Süßer Quark mit Rhabarberkompott # 743kcal# 3,4,6,A,C,i	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfelkompott Süßer Quark mit Rhabarberkompott # 532kcal# 6,A,G	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomatensoße Karottensalat Süßer Quark mit Rhabarberkompott # 650kcal# 3,4,A,C,G
<b>Donnerstag</b> 17.08.2017	Geflügelfrikadelle in Soße Wirsingrahmgemüse Salzkartoffeln Karamellpudding # 584kcal# A,G,I,J	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln Karamellpudding # 426kcal# G,I,J	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln Salat Karamellpudding # 410kcal# A,G,I

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Freitag</b> 18.08.2017	Gebackene Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Kokosquark # 661kcal# A,D,G	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren dazu Spiralnudeln Kokosquark # 567kcal# A,C,G,I,J	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott Kokosquark # 729kcal# A,C,G
<b>Samstag</b> 19.08.2017	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln Milchreis # 469kcal# A,C,G,I	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein Brotbeilage Milchreis # 650kcal# 3,11,A,G,I	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika Salat Milchreis # 631kcal# A,C,G
<b>Sonntag</b> 20.08.2017	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse Spätzle Fruchtjoghurt # 699kcal# A,C,G,I,J	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße Rotkohl und Kartoffelknödel Fruchtjoghurt # 518kcal# A,C,G,I	Eieromelette in Sauerrahmsoße mit Erbsen und Möhren Kartoffelwürfel Fruchtjoghurt # 524kcal# A,C,G,I,J

#### 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**

