



## Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 16.10.2017 – 22.10.2017

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b> 16.10.2017	Gyros vom Schwein auf Weißkohlgemüse dazu Gemüserais Erdbeerquark # 442kcal# 3,4,G,J	Rühreier mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Erdbeerquark # 618kcal# C,G	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas- Mango-Kompott Erdbeerquark # 569kcal# 6,A,C,G
<b>Dienstag</b> 17.10.2017	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Schokopudding & Vanillesoße # 549kcal# G,I,J	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle Schokopudding & Vanillesoße # 505kcal# A,C,G	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage Schokopudding & Vanillesoße # 545kcal# A,G,I
<b>Mittwoch</b> 18.10.2017	Quark-Grießauflauf mit Aprikosen-Apfel- Kompott Pfirsich-Maracuja-Joghurt # 620kcal# 6,A,C,G	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote- Bete-Gemüse und Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Joghurt # 545kcal# A,G	Herzhafte Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale Pfirsich-Maracuja-Joghurt # 518kcal# A,C,G
<b>Donnerstag</b> 19.10.2017	Gegrillte Hähnchenkeule in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln Nusspudding # 650kcal# A,G,I,	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Bratensoße mit Rübengemüse, Salzkartoffeln Nusspudding # 583kcal# A,C,G,I,J	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur Paprikasalat Nusspudding # 900kcal# 4,A,C,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 20.10.2017	Gefüllter Veg. Gemüsestrudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise Rote Grütze mit Quarksoße # 644kcal# A,G,I,6	Alaska-Seelachsschnitte in Dillrahmsoße dazu buntes Möhengemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Quarksoße # 366kcal# D,G,I,6	Süßer Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt Rote Grütze mit Quarksoße # 706kcal# G
Samstag 21.10.2017	Gemüseeeintopf nach „Gärtnerinnen Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Vanillepudding # 619kcal# A,C,I	Vegetarischer Gemüseeeintopf mit grünen Bohnen Brotbeilage Vanillepudding # 501kcal# A,G,I	Saftige Gemüesfrikadellen mit Möhren in Soße dazu Kartoffeln Vanillepudding # 508kcal# A,C,G
Sonntag 22.10.2017	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ Kartoffelknödel Fruchtjoghurt # 476kcal# C,G,I	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ Kartoffelknödel Fruchtjoghurt # 476kcal# C,G,I	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Fruchtjoghurt # 516kcal# C,G

#### 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**

