



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 21.08.2017 – 27.08.2017

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 21.08.2017	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein Erdbeerquark # 637kcal# 3,A,C,G,I	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße Erdbeerquark # 824kcal# 6,A,C,E,G,H	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilien-Garnitur Gurkensalat Erdbeerquark # 689kcal# 2,6,A,C,G,J
Dienstag 22.08.2017	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüsenudeln Tomatensalat Schokopudding & Vanillesoße # 650kcal# 4,A,I,J	Panierter Alaska-Seelachs in Senf- Kräutersoße Kartoffelwürfel Tomatensalat Schokopudding & Vanillesoße # 690kcal# 4,A,D,G,I,J	Weißer Bohneneintopf Brotbeilage Schokopudding & Vanillesoße # 523kcal# A,G,I
Mittwoch 23.08.2017	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße Rahmspinat und Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Joghurt # 688kcal# C,G,I	Gemüseintopf nach „Gärtnerinnen Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Pfirsich-Maracuja-Joghurt # 598kcal# A,C,G,I	Reibekuchen mit Apfelmus Pfirsich-Maracuja-Joghurt # 645kcal# A,C,G
Donnerstag 24.08.2017	Süßer Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt Nusspudding # 706kcal# G	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Nusspudding # 476kcal# C,G,I	Rühreier Cremiger Rahmspinat und Salzkartoffeln Nusspudding # 618kcal# C,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 25.08.2017	Panierte Alaska-Seelachhappen Kartoffelwürfel und würzigem Dip Gurkensalat Rote Grütze mit Quarksoße # 644kcal# A,C,D,G,J,2,6	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Quarksoße # 541kcal# A,C,D,G,I,J,6	Apfelstrudel mit Vanillesoße Rote Grütze mit Quarksoße # 771kcal# A,G
Samstag 26.08.2017	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Brotbeilage Vanillepudding # 619kcal# A,G,I,J	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße dazu Kartoffeln Salat Vanillepudding # 501kcal# A,G,I	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur Salat Vanillepudding # 910kcal# A,C,G
Sonntag 27.08.2017	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße Schwarzwurzelgemüse Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt # 417kcal# A,G,I	Schweineschnitzel in Rahmsoße Erbsen-Möhrengemüse und Spätzle Fruchtjoghurt # 591kcal# A,C,G,I	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt # 456kcal# 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

