

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 29.05.2017 – 04.06.2017

Datum	Normalkost & Diät	Vegetarisch	Magenschonkost	Menü 3
Montag 29.05.2017	Jägerschnitzel / A Speckstampfkartoffeln / G,2,3,5 Gurkensalat / A,C,G,J,2,6 Erdbeerquark /G	Gefüllte Kartoffeltaschen /A,C,F,G,I,J auf Ratatouille Gurkensalat / A,C,G,J,2,6 Erdbeerquark /G	Buntes Ofencurry mit / A,G Putengulasch Langkornreis Brokkoligemüse / 1 Erdbeerquark /G	Buntes Ofencurry mit / A,G Putengulasch Langkornreis Brokkoligemüse / 1 Erdbeerquark /G
Dienstag 30.05.2017	Rinderfrikadelle / A,C Senfsoße / J Erbsen / Karottengemüse Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße /G	Buntes Gemüsecurry mit Kichererbsen Zartweizen / A Schokopudding mit Vanillesoße /G	Rinderfrikadelle / A,C Senfsoße / J Erbsen / Karottengemüse Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße /G	Ofentortellini alla Panna /A,C,G,H,I,J Tomatensalat /A,J,4 Schokopudding mit Vanillesoße /G
Mittwoch 31.05.2017	Hühnerfrikassee / A,G Wildreismischung Rote Bete / 6 Pfirsich / Maracuja-Joghurt /G	Süße Hefeklöße auf /A,C,G Sauerkirschragout mit Vanillesoße / G Pfirsich / Maracuja-Joghurt /G	Hühnerfrikassee / A,G Wildreismischung Rote Bete / 6 Pfirsich / Maracuja-Joghurt /G	Gebratene Paprikapolenta / G mit Schafskäse auf / G Lauchzwiebel-Tomatensugo Pfirsich / Maracuja-Joghurt /G
Donnerstag 01.06.2017	Senfrahmgulasch vom Rind / G,J Spätzle / A,C Kaisergemüse / 1 Nusspudding /G	Veg. Maultaschen / A,C,G,I auf Gemüsebett / I Kräutersoße / A,G Gemüsesalat Nusspudding /G	Senfrahmgulasch vom Rind / G,J Spätzle / A,C Kaisergemüse / 1 Nusspudding /G	Schweinehackbällchen / A,F,G,H,I mit Gemüse süß/sauer / A,F Basmatireismischung Nusspudding /G

Datum	Normalkost & Diät	Vegetarisch	Magenschonkost	Menü 3
Freitag 02.06.2017	Fischfrikadelle / A,D,G,L Remouladensoße / A,C,J,1,2,3,4,6 Salzkartoffeln Gurkensalat / A,C,G,J,2,6 Rote Grütze mit Quarksoße /G,2,6	Ofenkartoffeln Radieschenquark / G Gurkensalat / A,C,G,J,2,6 Rote Grütze mit Quarksoße / G,2,	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ / F Currysoße / A,G Langkorn-Gemüsereis / I Rote Grütze mit Quarksoße /G,2,6	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ / F Currysoße / A,G Langkorn-Gemüsereis / I Rote Grütze mit Quarksoße /G,2,6
Samstag 03.06.2017	Hausgemachte Gulaschsuppe / I Brotbeilage / A Vanillepudding / G	Gebackener Camembert / A,G Preiselbeerensoße Baguette / A Vanillepudding / G	Leichte Gulaschsuppe / I Brotbeilage / A Vanillepudding / G	Leichte Gulaschsuppe / I Brotbeilage / A Vanillepudding / G
Sonntag 04.06.2017	Putenrollbraten Rahmsoße / G Spätzle / A,C Fingermöhren / 1 Fruchtjoghurt / G	Broccolinussecke / A,H,I Kräutersoße / A,G Spätzle /A,C Fingermöhren / 1 Fruchtjoghurt / G	Putenrollbraten Rahmsoße / G Spätzle / A,C Fingermöhren / 1 Fruchtjoghurt / G	Putenrollbraten Rahmsoße / G Spätzle / A,C Fingermöhren / 1 Fruchtjoghurt / 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) Schmelzsalz |
| 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

