

Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 12.06.2017 – 18.06.2017

Datum	Normalkost & Diät	Vegetarisch	Magenschonkost	Menü 3
Montag 12.06.2017	Schweineschnitzel / A Rahmsoße / G Kartoffel-Gemüse-Gratin / A,C,G,I Erdbeerquark / G	Gekochte Eier mit / C Frankfurter grüne Soße / C,G,J Salzkartoffeln Gurkensalat / A,C,G,J,2,6 Erdbeerquark / G	Zitronen-Hähnchencurry / A,G Gemüsebulgur / I Salat Erdbeerquark / G	Zitronen-Hähnchencurry / A,G Gemüsebulgur / I Salat Erdbeerquark / G
Dienstag 13.06.2017	Hackfleischspieß / A,F,G,I,2 Salzkartoffeln Paprikagemüse Schokopudding & Vanillesoße / G	Veg. Frühlingsrolle auf / A,C,G,I,J Gemüsebett / I Soße süß/sauer / L,3,6,9 Langkornreis Schokopudding & Vanillesoße / G	Rinderbraten in feiner Kräutersoße / A,C Kartoffel-Mohrrübenstampf / G Rote Bete / 6 Schokopudding & Vanillesoße / G	Rinderbraten in feiner Kräutersoße / A,C Kartoffel-Mohrrübenstampf / G Rote Bete / 6 Schokopudding & Vanillesoße / G
Mittwoch 14.06.2017	Geflügelbratwurst / G,I Thymiansoße Petersilienkartoffeln Wachsbohngemüse / 1 Pfirsich-Maracuja-Joghurt / G	Vanillegrießbrei mit / A,G heißen Himbeeren Pfirsich-Maracuja-Joghurt / G	Geflügelbratwurst / G,I Thymiansoße Petersilienkartoffeln Wachsbohngemüse / 1 Pfirsich-Maracuja-Joghurt / G	Grillgemüse vom Blech Kräuterquark / G Fladenbrot / A,K Pfirsich-Maracuja-Joghurt / G
Donnerstag 15.06.2017	Rindergeschnetzeltes Nach „italienischer Art“ Nudeln / A Blumenkohl Nusspudding / G	Nudeln mit / A Champignonrahmgulasch / A,G Bunter Gemüsesalat Nusspudding / G	Rindergeschnetzeltes Nach „italienischer Art“ Nudeln / A Blumenkohl Nusspudding / G	Rindergeschnetzeltes Nach „italienischer Art“ Nudeln / A Blumenkohl Nusspudding / G

Datum	Normalkost & Diät	Vegetarisch	Magenschonkost	Menü 3
Freitag 16.06.2017	Spaghetti auf / A Paprika-Gurken-Ragout / A,G mit Crevetten / B Rote Grütze mit Quarksoße /G,2,6	Bunter Tortelliniauflauf /A,C,G mediterran abgestimmt Fruchtige Tomatensoße Salat Rote Grütze mit Quarksoße /G,2,6	Hähnchenbrustfilet / F Champignon-Sahne-Soße / A,G,I Kräuterpüree / G Salat Rote Grütze mit Quarksoße /G,2,6	Hähnchenbrustfilet / F Champignon-Sahne-Soße / A,G,I Kräuterpüree / G Salat Rote Grütze mit Quarksoße /G,2,6
Samstag 17.06.2017	Schnibbelbohneintopf / I mit Speck / 2,3,5 Rindfleischwürfel Brotbeilage / A Vanillepudding / G	Gemüsepizza / A,G Balkansalat / A,I,J,3,4 Vanillepudding / G	Wachsbohneintopf mit / I Rindfleischwürfel Brotbeilage / A Vanillepudding / G	Schnibbelbohneintopf / I mit Speck / 2,3,5 Rindfleischwürfel Brotbeilage / A Vanillepudding / G
Sonntag 18.06.2017	Geflügelrollbraten Bratensoße Butterspätzle / A,C Brokkoli / 1 Fruchtjoghurt / G	Spätzlepfanne mit Gemüse / A,C Italienische Kräutersoße /A,G Salat Fruchtjoghurt / G	Geflügelrollbraten Bratensoße Butterspätzle / A,C Brokkoli / 1 Fruchtjoghurt / G	Geflügelrollbraten Bratensoße Butterspätzle / A,C Brokkoli / 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) 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

