

## Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 22.04.2024 – 28.04.2024

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b> 22.04.2024	Herzhafter Linseneintopf mit Bauernbratwurst Brotbeilage Puddingdessert / G # 556kcal# Aab,G,I	Deutsches Beefsteak Erbsen und Möhren Spiralnudeln Puddingdessert / G # 496kcal# Aa,C,I,J	Quarktaler auf Vanillesoße Ananas-Mango-Kompott Puddingdessert / G # 445kcal# 6,Aa,C,G
<b>Dienstag</b> 23.04.2024	Schweineschnitzel in Rahmsauce Erbsen und Fingermöhren Spätzle Fruchtjoghurt / G # 540kcal# Aab,C,G,I	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage Brotbeilage Fruchtjoghurt / G # 432kcal# Aab,G,I	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese Salat Fruchtjoghurt / G # 535kcal# Aac,I
<b>Mittwoch</b> 24.04.2024	Geflügelbratwurst, Soße Kohlrabi-Möhrengemüse, Salzkartoffeln Puddingdessert / G # 444kcal# G,I,J	Frikadelle vom Rind und Schwein Champignon-Rahmsauce Gartengemüse Salzkartoffeln Puddingdessert / G #462# Aa,C,G,S	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße Puddingdessert / G # 661kcal# Aa,G
<b>Donnerstag</b> 25.04.2024	Süßer Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt Fruchtjoghurt / G # 605kcal# 6,G	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip Fruchtjoghurt / G #506# Aa,D,G,J	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise Frühlingspüree Salat Fruchtjoghurt / G # 455kcal# Aa,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Freitag</b> 26.04.2024	Gebackene Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree Grießdessert / Aa,G #580kcal# Aa,D,G	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse und Salzkartoffeln Grießdessert / Aa,G #455kcal# Aa,G,I,J	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße Salat Grießdessert / Aa,G #504kcal# Aa,C,G
<b>Samstag</b> 27.04.2024	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“ mit Frittierten Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Fruchtjoghurt / G # 432kcal# Aab,C,I	Hackbällchen vom Schwein und Rind Preiselbeer-Sahne-Soße Hörnchen Nudeln Salat Fruchtjoghurt / G # 563kcal# C,G,I	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ Stampfkartoffeln Fruchtjoghurt / G # 526kcal# Aa,C,G,I
<b>Sonntag</b> 28.04.2024	Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen Puddingdessert / G #542kcal# Aa,C,G,I,J	Geflügelfrikadellen in Soße Wirsinggemüse Salzkartoffeln Puddingdessert / G #452kcal# Aa,G,I,J	Apfelstrudel mit Vanillesoße Puddingdessert / G # 777kcal# Aa,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 |
| Aa) Gluten, Weizen | Ab) Gluten aus Roggen   | Ac) Gluten aus Gerste   | B) Krebstiere           | C) Eier        | D) Fisch        |
| E) Erdnüsse        | F) Sojabohnen           | G) Milch                | H) Schalenfrüchte       | Hh) Haselnüsse | Hw) Walnüsse    |
| 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 Herr Riebler und Frau Hochheimer.  
Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

**Änderungen vorbehalten!**

**Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

