

Speiseplan vom 01.02.2021 - 07.02.2021

	Menü1	Menü2
Montag, 01.02.2021	Brokkolicremesuppe 4,G,G1 Hähnchen-Pilz Pfanne 4,G,G1 gemischter Blattsalat Kartoffelpüree 4,1,6,G,G1,L Caramelcreme 2,G,G1 489 kcal, 34 g Eiweiß, 20 g Fett, 43 g KH, 4 BE	Brokkolicremesuppe 4,G,G1 Schweinebauch Sauerkraut untereinander 2 Caramelcreme 2,G,G1 515 kcal, 21 g Eiweiß, 28 g Fett, 44 g KH, 4 BE
Dienstag, 02.02.2021	Hühnernudelsuppe 4,A,AA,C,I Currywurst Pfanne (Geflügel) 102,9,I,J Eisbergsalat 1,A,AA,G,D,F,G1 Pommes Frites Schokopudding 2,G,G1 558 kcal, 16 g Eiweiß, 30 g Fett, 54 g KH, 5 BE	Hühnernudelsuppe 4,A,AA,C,I Grünkohl 4,G,G1 Mettwurst 2,4 Schokopudding 2,G,G1 472 kcal, 22 g Eiweiß, 30 g Fett, 26 g KH, 2 BE
Mittwoch, 03.02.2021	Zwiebelsuppe 4 Hausgemachte Gemüse-Puffer A,AA,C,I Kräuterquark G,G1,L Kopfsalat Kartoffelpüree 4,1,6,G,G1,L Erdbeerjoghurt 2,1,G,G1 263 kcal, 15 g Eiweiß, 6 g Fett, 35 g KH, 3 BE	Zwiebelsuppe 4 Schaschliktopf Spiralnudeln A,AA,C Erdbeerjoghurt 2,1,G,G1 800 kcal, 37 g Eiweiß, 38 g Fett, 76 g KH, 6 BE
Donnerstag, 04.02.2021	Gemüsecremesuppe 4,G,G1,I Steak vom Schwein Champignon-Rahmsauce 4,G,C,G1,I Butterbohnen 4,5,1 Salzkartoffeln Pfirsich-Vanillecreme 2,G,G1 716 kcal, 30 g Eiweiß, 37 g Fett, 64 g KH, 5 BE	Gemüsecremesuppe 4,G,G1,I Schmortopf mit Rindfleisch 4 Kartoffelpüree 4,1,6,G,G1,L Pfirsich-Vanillecreme 2,G,G1 493 kcal, 24 g Eiweiß, 25 g Fett, 43 g KH, 4 BE
Freitag, 05.02.2021	Tomatencremesuppe 2 Fischstäbchen A,AA,D Remouladensauce 4,10,1,C,J Kopfsalat Joghurtdressing 2,1,G,C,G1,J Salzkartoffeln Mandarinenquark 2,1,G,G1 877 kcal, 38 g Eiweiß, 51 g Fett, 63 g KH, 5 BE	Tomatencremesuppe 2 Rührei 1,C Rahmspinat G,G1 Kartoffelpüree 4,1,6,G,G1,L Mandarinenquark 2,1,G,G1 494 kcal, 26 g Eiweiß, 27 g Fett, 34 g KH, 3 BE
Samstag, 06.02.2021	Winter-Eintopf mit Tortellini und Wursteinlage 2,4,9,A,AA,C,I,J Süße Kirschen Abendbeilage; Fleischsalat 325 kcal, 11 g Eiweiß, 13 g Fett, 38 g KH, 3 BE	Buttermilchsuppe mit Backpflaumen 2,1,G,G1 Süße Kirschen Abendbeilage; Fleischsalat 232 kcal, 7 g Eiweiß, 3 g Fett, 40 g KH, 3 BE
Sonntag, 07.02.2021	Rindfleischsuppe mit Markklößchen 4,A,AA,C,I Tafelspitz 4 Meerrettichsauce 4,6,G,G1,L Erbsen und Möhren G,G1 Salzkartoffeln Heidelbeer Panna Cotta G,G1 727 kcal, 36 g Eiweiß, 30 g Fett, 75 g KH, 6 BE	Rindfleischsuppe mit Markklößchen 4,A,AA,C,I Putengeschnetzeltes 4,G,C,G1,I Rahmsauce G,C,G1,I Grüner Bohnensalat 2,4,1,6,C,J,L Kartoffelpüree 4,1,6,G,G1,L Heidelbeer Panna Cotta G,G1 785 kcal, 13 g Eiweiß, 43 g Fett, 85 g KH, 7 BE

Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff*; (4) mit Antioxidationsmittel*; (5) mit Geschmacksverstärker*; (10) mit Süßungsmittel*; (102) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (1) mit Farbstoff*; (6) geschwefelt*; (9) mit Phosphat* Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (AA) Weizen und Weizenerzeugnisse; (G) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G1) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

***Zusätzlich zu den hier ausgewiesenen Desserts, finden Sie eine weitere Auswahl an Nachspeisen in den Wohnbereichsküchen.**

Desweiteren können wir auf Nachfrage sämtliche Diäten für Sie zubereiten. Bitte wenden Sie sich an Ihr Servicepersonal.

Das Küchenteam wünscht einen Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten