

Speiseplan vom 30.11.2020 – 06.12.2020



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Schweinegeschnetzeltes mit 2,52,58,61 Reis Eisbergsalat French-Dressing 3955 kcal, 14 BE	Gemüsestrudel mit 2,12,51,511,52,54,58,60 Tomatensoße Chinakohl in 93,51,515,52,54,58,61 Kräuter dressing 2,52,58,61 904 kcal, 5,5 BE	Waldfruchtquark 52,58 119 kcal, 1,2 BE
Dienstag	Nudelauflauf mit Kochschinken 1,2,16,52,58 Gurkensalat 1,2 378 kcal, 0,3 BE	Apfelringe im Backteig 51,511,52,58 Vanillesoße 52,58 408 kcal, 4,4 BE	Grießpudding 51,511,52,58 94 kcal, 1,4 BE
Mittwoch	Bratwurst mit 16,60,61 Lauchgemüse und 2,51,511,52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 695 kcal, 3,4 BE	Gefüllter Gemüse-Pfannkuchen mit 51,511,52,54,58 Schwarzwurzeln in Rahm 2,51,511,52,58 412 kcal, 4 BE	Joghurtspeise 12,52,58 103 kcal, 1,3 BE
Donnerstag	Gebratene Hähnchenbrust mit 3,51,511,515,52,58,60 Zucchini Gemüse und 52,58 Salzkartoffeln 379 kcal, 4,2 BE	Vegetarisches Champignonomelette 51,511,52,54,58 Salzkartoffeln 301 kcal, 2,5 BE	Frisches Obst 610 kcal, 12 BE
Freitag	Schollenfilet mit 2,51,511,52,55,58 warmer Kartoffelsalat 1,4,61 Gurkenhappen mit Dill 61 1285 kcal, 7,3 BE	Vegetarische Frühlingsrolle mit 2,51,511,52,54,57,58 Reis Chinakohl in 93,51,515,52,54,58,61 Dressing 93,51,515,52,54,58,61 4128 kcal, 15 BE	Nougatpudding 52,58,59,592 1140 kcal, 14,2 BE
Samstag	Chili con Carne 2 Wildreis Coleslaw-Salat 1,8,54,57,61 5523 kcal, 71,4 BE	Steckrübeneintopf mit 2,60 Brötchen 130 kcal, 1,5 BE	Kirschjoghurt 52,58 960 kcal, 11,4 BE
Sonntag	Zegediener Gulasch mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Bohnen Gemüse und 52,58 Nudeln 51,511 658 kcal, 4,2 BE	Gemüseragout mit 2,51,511,52,58 Nudeln 51,511 436 kcal, 4,4 BE	Vanillepudding 5 kcal, 0,1 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Jeden Tag ein Menü ohne Schweinefleisch. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Es wird jeden Tag eine Tagessuppe angeboten. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Küchenpersonal erfragt werden. Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr.

Essenszeiten auf unseren Wohnbereichen: Frühstück: 07.30 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 11.30 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Individuelle Diabeteskost nach ärztlicher Verordnung sowie weitere spezielle Kostformen, z.B. hochkalorische Mahlzeiten, werden in Absprache mit dem Pflegepersonal zur Verfügung gestellt.