



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 29.04.2024 – 05.05.2024

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 29.04.2024	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten Salat Fruchtjoghurt / G #632kcal# Aa,J	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch Brotbeilage Fruchtjoghurt / G #410kcal# Aab,I	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott Fruchtjoghurt / G #611kcal# Aa,C,G,
Dienstag 30.04.2024	Drei Hackröllchen „Balkan Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße Kräuter-Kartoffeln Puddingdessert / G #579# Aa,C	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ Sahnesoße mit Gemüseeinlage Langkornreis Puddingdessert / G #391kcal# Aa,Ab,G,I	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffel Puddingdessert / G # 357kcal# G,I
Mittwoch 01.05.2024	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken Fruchtjoghurt / G # 559kcal# Aa,G,I	Rindfleisch in Meerrettichsoße Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G # 421kcal# Aa,G,	Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt / G #428kcal# Aa,C,G
Donnerstag 02.05.2024	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott Grießdessert / Aa,G #428kcal# 6,Aa,G,	Schweinegulasch mit feinem Blumenkohl Salzkartoffeln Grießdessert / Aa,G #308kcal# Aa,G,I	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln Grießdessert / Aa,G #767kcal# Aa,C,G

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 03.05.2024	Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein Salat Fruchtjoghurt / G #469kcal# Aa,C,I	Alaska-Seelachschnitte Dillrahm-Soße Erbsen und Fingermöhren Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G #324kcal# D,G,I,J	Rührei mit cremigem Spinat Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G #530kcal# C,G
Samstag 04.05.2024	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein Brotbeilage Puddingdessert / G Aab,I,J	Paniertes Schweineschnitzel in Champignonsoße dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln Puddingdessert / G #427kcal# Aa,G,I	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip Puddingdessert / G #563kcal# Aa,C,G,I,K
Sonntag 05.05.2024	Senfkrustenbraten mit Soße Rübegemüse, Spätzle Fruchtjoghurt / G #422kcal# Aa,C,G,I,J	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße Gemüsenukeln Fruchtjoghurt / G #423kcal# Aa,I,J	Cremiges Champignonragout mit Spätzle Salat Fruchtjoghurt / G #538kcal# Aa,C,G,I, J, 2,6

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 aus Weizen | Ab) Gluten aus Roggen | Ac) Gluten aus Gerste | B) Krebstiere | C) Eier | D) Fische |
| E) Erdnüsse | F) Sojabohnen | G) Milch | Hh) Haselnüsse | 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**

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit

