

Speiseplan

mittags vom 29. Mai

bis 04. Juni 2017

5

Menü

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1
Vollkost

<p>Frikadelle ^{CO} v. Schwein, Kartoffeln Sauce Robert ^{GIJO} Regenbogenwurzeln Grießpudding ^{GO}</p>	<p>Spiralnudeln ^O Gemüsebolognese ^{GI} ger. Hartkäse ^G gem. Salat ^{CGJS} Orangenspeise ¹⁵⁸</p>	<p>Hähnchenschnitzel ^{2GO} „Cordon Bleu“ Kartoffeln, Rahms. ^{GO} Salat ^{CGJS} Ananasquarkspeise ^G</p>	<p>Pfannekuchen ^{CGO} Apfelmus ⁵ Pistazienpudding ^{GH}</p>	<p>Seelachsfilet gebr. ^{CDO} Kräutersauce ^{GO} Kartoffeln Bohnensalat Kokos-Mandelp. ^{GH}</p>	kein Angebot	kein Angebot
<p>Hähnchenspieß ^F Champignonsauce ^{GIOL257} Kartoffeln gem. Salat ^{CGJS} Grießpudding ^{GO}</p>	<p>Rinderbraten „Esterhazy“ ^{GIO} Kohlrabigemüse Kartoffeln Orangenspeise ¹⁵⁸</p>	<p>Schweinerücken Rahmsauce ^{GHJO} Pariser Karotten Kartoffeln Ananasquarkspeise ^G</p>	<p>Putenbrust Orangensauce ^{GI158} Schwarzwurzeln Kartoffeln Pistazienpudding ^{GH}</p>	<p>Fischfilet ged ^{DO} Rahmsauce ^{GIO} Kartoffeln Bohnensalat Kokos-Mandelp. ^{GH}</p>		
<p>Currylinsen ^{158GI} Mehrkornbrötchen ^{FOPS} gem. Salat ^{CGJS} Grießpudding ^{GO}</p>	<p>Seelachsfilet gebr. ^{CDO} Bechamelsauce ^{GO} Kartoffeln gem. Salat ^{CGJS} Orangenspeise ¹⁵⁸</p>	<p>Kartoffellauch- Auflauf ^{GIO} mit Gouda überb. ^G Salat ^{CGJS} Ananasquarkspeise ^G</p>	<p>große Salatschüssel mit Mozzarella ^G Vinaigrette ^{I,J,G} Vollkornbrötchen ^{FOPS} Pistazienpudding ^{GH}</p>	<p>Blumenkohl Spinatgemüse ^{GO} Sesamkartoffeln ^K Bohnensalat Kokos-Mandelp. ^{GH}</p>		

2
Basisdiät

3
Vollwertkost

Änderungen vorbehalten.

Weitere Kostformen und Diäten werden von der Basisdiät abgeleitet oder bei Bedarf individuell durch unsere Diätassistenten hergestellt.

Bezeichnung der Zusatzstoffe

- 1 = Farbstoffe
- 2 = Konservierungsstoffe
- 3 = Thiabendazol
- 4 = Geschmacksverstärker
- 5 = Antioxidationsmittel
- 6 = geschwärzt
- 7 = geschwefelt
- 8 = mit Süßungsmittel
- 9 = mit Phosphat
- 10 = gewachst

Bezeichnung der Allergene

- B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C = Eier und Eierzeugnisse
- D = Fisch und Fischerzeugnisse
- E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F = Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H = Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien und Nüsse, z.B. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan- und Macadamianüsse)

- I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J = Senf und Senferzeugnisse
- K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O = Weizen
- P = Roggen
- Q = Hafer
- R = Kamut
- S = Gerste
- T = Dinkel

Unsere Speisen werden mit jodiertem Kochsalz zubereitet.