

# Speiseplan

mittags vom 17. Juli

bis 23. Juli 2017

2

Menü

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1  
Vollkost

**Kasselernackn**<sup>25</sup>  
Bratensauce<sup>IG</sup>  
Kartoffeln  
grüne Bohnen  
Grießpudding<sup>GO</sup>

**Königsb. Klopse**<sup>C</sup>  
vom Schwein  
Kapernsauce<sup>GO</sup> Reis  
Kalte Beilage<sup>28</sup>  
Orangenspeise<sup>158G</sup>

**Hähnchenschnitzel**<sup>CO</sup>  
Champignonsauce<sup>257GL</sup>  
Petersilienkartoffeln  
Salat<sup>GJSC</sup>  
Kirschquarkspeise<sup>G</sup>

**Mediterrane Hackfleischpfanne**  
vom Rind  
Bulgur<sup>O</sup>, Salat<sup>GJSC</sup>  
Mokkapudding<sup>G</sup>

**Seelachsfilet geb.**<sup>CDO</sup>  
Petersiliensauce<sup>GO</sup>  
Kartoffeln  
Wachsbohnenalat  
Himbeerpudding<sup>G</sup>

kein Angebot

kein Angebot

2  
Basisdiät

**Hähnchenspieß**  
Champignonsauce<sup>257GL</sup>  
Kartoffeln  
Schwarzwurzeln  
Grießpudding<sup>GO</sup>

**Züricher Geschn.**  
vom Schwein<sup>GOL25</sup>  
Möhrenrohkost<sup>158</sup>  
Kartoffeln  
Orangenspeise<sup>158G</sup>

**Schweinerücken**  
Rosmarinsauce<sup>GII</sup>  
Kohlragigemüse  
Kartoffeln  
Kirschquarkspeise<sup>G</sup>

**Rinderhack - braten**<sup>J</sup>  
Rahmsauce<sup>GO</sup>  
Karotten, Kartoffeln  
Mokkapudding<sup>G</sup>

**Seelachsfilet ged.**<sup>D</sup>  
leichte Senfsauce<sup>GJO</sup>  
Wachsbohnenalat  
Kartoffeln  
Himbeerpudding<sup>G</sup>

3  
Vollwertkost

**Gemüsecurry**  
mit Kokosnussmilch<sup>H</sup>  
Vollkornreis  
gem. Salat<sup>GJSC</sup>  
Grießpudding<sup>GO</sup>

**Fischfilet in Ei geb.**<sup>CDO</sup>  
Rahmsauce<sup>GO</sup>  
Möhrenrohkost<sup>158</sup>  
Salzkartoffeln  
Orangenspeise<sup>158G</sup>

**Gef. Paprikaschote**  
Getreidefüllung<sup>CFJIO</sup>  
Tomatensauce<sup>GI</sup>  
Salat<sup>GJSC</sup>, Reis  
Kirschquarkspeise<sup>G</sup>

**Schupfnudelpfanne**<sup>CO</sup>  
mit  
Gemüse<sup>I</sup>  
Salat<sup>GJSC</sup>  
Mokkapudding<sup>G</sup>

**Falafel**<sup>CTO</sup>  
Linsengemüse  
Joghurt<sup>G</sup>, Reis  
Wachsbohnenalat  
Himbeerpudding<sup>G</sup>

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.