

Speiseplan

mittags vom 25. September bis 01. Oktober 2017

2

Menü

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1
Vollkost

Kasselernackens ²⁵
Bratensauce ^{IG}
Kartoffeln
grüne Bohnen
Grießpudding ^{GO}

Königsb. Klopse ^C
vom Schwein
Kapernsauce ^{GO} Reis
Kalte Beilage ²⁸
Orangenspeise ^{158G}

Hähnchenschnitzel ^{CO}
Champignonsauce ^{257GL}
Petersilienkartoffeln
Salat ^{GJSC}
Kirschquarkspeise ^G

Mediterrane Hackfleischpfanne
vom Rind
Bulgur ^O, Salat ^{GJSC}
Mokkapudding ^G

Seelachsfilet geb. ^{CDO}
Petersiliensauce ^{GO}
Kartoffeln
Wachsbohnen Salat
Himbeerpudding ^G

kein Angebot

kein Angebot

2
Basisdiät

Hähnchenspieß
Champignonsauce ^{257GL}
Kartoffeln
Schwarzwurzeln
Grießpudding ^{GO}

Züricher Geschn.
vom Schwein ^{GOL25}
Möhrenrohkost ¹⁵⁸
Kartoffeln
Orangenspeise ^{158G}

Schweinerücken
Rosmarinsauce ^{GJ}
Kohlrabigemüse
Kartoffeln
Kirschquarkspeise ^G

Rinderhack - braten ^J
Rahmsauce ^{GO}
Karotten, Kartoffeln
Mokkapudding ^G

Seelachsfilet ged. ^D
leichte Senfsauce ^{GJO}
Wachsbohnen Salat
Kartoffeln
Himbeerpudding ^G

3
Vollwertkost

Gemüsecurry
mit Kokosnussmilch ^H
Vollkornreis
gem. Salat ^{GJSC}
Grießpudding ^{GO}

Fischfilet in Ei geb. ^{CDO}
Rahmsauce ^{GO}
Möhrenrohkost ¹⁵⁸
Salzkartoffeln
Orangenspeise ^{158G}

Gef. Paprikaschote
Getreidefüllung ^{CFJJO}
Tomatensauce ^{GI}
Salat ^{GJSC}, Reis
Kirschquarkspeise ^G

Schupfnudelpfanne ^{CO}
mit
Gemüse ^I
Salat ^{GJSC}
Mokkapudding ^G

Falafel ^{CTO}
Linsengemüse
Joghurt ^G, Reis
Wachsbohnen Salat
Himbeerpudding ^G

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.