

Speiseplan

mittags vom 20. November bis

26. November 2017

Menü

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1
Vollkost

Bre. Grünkohl ^{GIJQ}
Kasselerhacken ²⁵
Senf ^J
Kartoffeln
Grießpudding ^{GO}

Spiralnudeln ^O
Gemüsebolognese ^{GI}
ger. Hartkäse ^G
gem. Salat ^{CGJS}
Orangenspeise ¹⁵⁸

Currywurst ²⁵⁹
Currysauce ^{GIO}
Kartoffeln
Salat ^{CGJS}
Ananasquarkspeise ^G

Pfannekuchen ^{CGO}
Apfelmus ⁵
Zimt und Zucker
Pistazienpudding ^{GH}

Seelachsfilet gebr. ^{CDO}
Kräutersauce ^{GO}
Kartoffeln
Bohnensalat
Kokos-Mandelp. ^{GH}

kein Angebot

kein Angebot

2
Basisdiät

Hähnchenspieß ^F
Champignonsauce ^{GIOL257}
Kartoffeln
gem. Salat ^{CGJS}
Grießpudding ^{GO}

Rinderbraten
„Esterhazy“ ^{GIO}
Kohlrabigemüse
Kartoffeln
Orangenspeise ¹⁵⁸

Schweinerücken
Rahmsauce ^{GHJO}
Pariser Karotten
Kartoffeln
Fruchtquarkspeise ^G

Putenbrust
Orangensauce ^{GI158}
Schwarzwurzeln
Kartoffeln
Pistazienpudding ^{GH}

Fischfilet ged ^{DO}
Rahmsauce ^{GIO}
Kartoffeln
Bohnensalat
Kokos-Mandelp. ^{GH}

3
Vollwertkost

Currylinsen ^{158GI}
Mehrkornbrötchen ^{FOPS}
gem. Salat ^{CGJS}
Grießpudding ^{GO}

Seelachsfilet gebr. ^{CDO}
Bechamelsauce ^{GO}
Kartoffeln
gem. Salat ^{CGJS}
Orangenspeise ¹⁵⁸

**Kartoffellauch-
Auflauf** ^{GIO}
mit Gouda überb. ^G
Salat ^{CGJS}
Fruchtquarkspeise ^G

große Salatschüssel
mit Mozzarella ^G
Vinaigrette ^{I,J,G}
Vollkornbrötchen ^{FOPS}
Pistazienpudding ^{GH}

**Blumenkohl
Spinatgemüse** ^{GO}
Sesamkartoffeln ^K
Bohnensalat
Kokos-Mandelp. ^{GH}

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.