

Speiseplan

mittags vom 19. Februar bis 25. Februar 2018

3

Menü

1 Vollkost

2 Basisdiät

3 Vollwertkost

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kartoffelpuffer ^{CO}	Spießbraten vom Schwein Bratensauce ^{GJJ} Salat ^{CGJS} Kartof. Zitronenspeise ^G	Putenschnitzel ^O Zwiebelsahnesauce ^{GO} Kartoffeln gem. Salat ^{CGJS} Erdbeerquarkspeise ^G	Bratwurst v.Schwein ^{GI} Rahmsauce ^{GJJ} Kartoffeln Chinakohlsalat ^{CGJS} Haselnusspudding ^{GH}	Seelachs gedünstet ^D Senfsauce ^{GJJO} Kartoffeln Brokkoli Schokopudding ^{GF}	kein Angebot	kein Angebot	
Rinderhacksteak ^{CGIJO}	Hähnchenbrustfilet ^I Estragonsauce ^G Salat ^{CGJS} Kartoffeln Zitronenspeise ^G	Putenoberkeule Rosmarinsauce ^{GI} junge Erbsen Kartoffeln Erdbeerquarkspeise ^G	Bohnenfleisch ^I mit Rindermett Kartoffeln Chinakohlsalat ^{CGJS} Haselnusspudding ^{GH}	Seelachs gedünstet ^D Petersiliensauce ^{GJO} Kartoffeln Brokkoli Schokopudding ^{GF}			
Gemüsebratling ^{OI}	Geb. Fischfilet ^{CDO} Rahmsauce ^{GO} Kartoffeln Salat ^{CGJS} Zitronenspeise ^G	Austernpilz-Kartoffel-Gratin ^{GJO} gem. Salat ^{CGJS} Erdbeerquarkspeise ^G	Mediterrane Gemüsepfanne ^I Hirtenkäse ^G , Bulgur ^O Chinakohlsalat ^{CGJS} Haselnusspudding ^{GH}	Veg. Grünkohl ^{GJ} Orangen ¹⁵⁸ , Mandeln ^H Salat ^{GJSC} , Hirtenkäse ^{GJ} Sesamkartoffeln ^E Schokopudding ^{GF}			

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.