

# Speiseplan vom 16.01.2017 - 22.01.2017

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3 (Vegetarisch)	Dessert
<b>Montag, 16.01.17</b>	<b>Gemüsebrühe mit Lauch</b> <sup>I</sup> 8 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 1 g KH	<b>Rindergulasch Szegediner Art mit Sauerkraut, Paprika und Zwiebeln</b> <sup>I,L</sup> Kartoffeln 216 kcal, 25 g Eiweiß, 1 g Fett, 25 g KH	<b>Vegetarische Kartoffelpfanne mit Karotte, Sellerie und Zucchini</b> <sup>I</sup> Joghurdip <sup>19,g,G</sup> 297 kcal, 10 g Eiweiß, 12 g Fett, 31 g KH	<b>Brokkoli-Nußecke</b> <sup>A,g,C,G,H</sup> Gemüsesauce <sup>1,A,g,F,G,I</sup> Kartoffelpüree <sup>3,1,7,g,F,G</sup> 502 kcal, 16 g Eiweiß, 33 g Fett, 32 g KH	<b>Griesdessert</b> <sup>A,g,G</sup> 66 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g KH
<b>Dienstag, 17.01.17</b>	<b>Warme Pflaumensuppe</b> 66 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 16 g KH	<b>Geflügel Cordon bleu</b> <sup>2,3,1,A,g,G</sup> Petersiliensauce <sup>1,A,g,F,G</sup> Kartoffeln Brokkoli 613 kcal, 29 g Eiweiß, 26 g Fett, 62 g KH	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> Reis Gebundenes Ratatouillegemüse <sup>1,J,L</sup> 371 kcal, 32 g Eiweiß, 7 g Fett, 42 g KH	<b>Eierpfannkuchen gefüllt mit Apfelkompott</b> <sup>19,A,g,C,G</sup> Zimt und Zucker 420 kcal, 13 g Eiweiß, 8 g Fett, 72 g KH	<b>Obst</b> 70 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
<b>Mittwoch, 18.01.17</b>	<b>Rinderbrühe mit Eierstich</b> <sup>g,C,G,I</sup> 107 kcal, 9 g Eiweiß, 7 g Fett, 2 g KH	<b>Gefüllte Paprikaschote mit Rinder- und Schweinehackfleisch</b> <sup>C</sup> Tomatensauce <sup>L</sup> Reis 434 kcal, 22 g Eiweiß, 18 g Fett, 44 g KH	<b>Möhreneintopf mit Sellerie, Kartoffeln und Rindfleisch</b> <sup>I</sup> 175 kcal, 14 g Eiweiß, 1 g Fett, 23 g KH	<b>Lasagne mit Ruccolafüllung</b> <sup>A,g,G,I</sup> Tomatensauce <sup>L</sup> 452 kcal, 10 g Eiweiß, 21 g Fett, 53 g KH	<b>Schokopudding</b> <sup>g,G</sup> 87 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 14 g KH
<b>Donnerstag, 19.01.17</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b> <sup>1,A,511,g,F,G</sup> 87 kcal, 2 g Eiweiß, 5 g Fett, 8 g KH	<b>Hähnchenkeule</b> Kartoffelpüree <sup>3,1,7,g,F,G</sup> Gebundene Erbsen <sup>1,A,g,F,G</sup> 619 kcal, 51 g Eiweiß, 36 g Fett, 27 g KH	<b>Kalbsragout mit Möhren und Spargel</b> <sup>1,A,g,F,G</sup> Vollkornnudeln <sup>A</sup> 464 kcal, 30 g Eiweiß, 14 g Fett, 51 g KH	<b>Vegetarischer Gemüseeintopf mit Karotten, Sellerie, Porree, Kohlrabi und Erbsen</b> <sup>I</sup> Reis 266 kcal, 8 g Eiweiß, 6 g Fett, 40 g KH	<b>Ananaskompott</b> 56 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
<b>Freitag, 20.01.17</b>	<b>Hühnerbrühe mit Nudeln</b> <sup>A</sup> 17 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 4 g KH	<b>Lachsfilet in Blätterteig</b> <sup>1,19,A,g,D,G</sup> Dillsauce <sup>1,A,g,F,G</sup> Kartoffeln Gurkensalat <sup>3,1,L</sup> 652 kcal, 20 g Eiweiß, 36 g Fett, 59 g KH	<b>Geflügelfrikadelle</b> <sup>A,g,C,G,J</sup> Bratensauce <sup>G,I,L</sup> Reis Romanesco 460 kcal, 21 g Eiweiß, 19 g Fett, 51 g KH	<b>Gekochte Eier</b> <sup>C</sup> Sensauce <sup>1,A,g,F,G,J</sup> Kartoffelpüree <sup>3,1,7,g,F,G</sup> Gurkensalat <sup>3,1,L</sup> 420 kcal, 16 g Eiweiß, 32 g Fett, 16 g KH	<b>Rote Grütze</b> Vanillesauce <sup>1,g,G</sup> 101 kcal, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 18 g KH
<b>Samstag, 21.01.17</b>	<b>Warme Johannisbeersuppe</b> 64 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH	<b>Kartoffeleintopf mit Karotten, Sellerie, Porree und Würstchen vom Schwein</b> <sup>2,3,5,I,L</sup> 434 kcal, 17 g Eiweiß, 23 g Fett, 37 g KH	<b>Hähnchenbrust</b> Kartoffelpüree <sup>3,1,7,g,F,G</sup> Gebundenes Kohlrabigemüse <sup>1,A,g,F,G</sup> 333 kcal, 31 g Eiweiß, 15 g Fett, 17 g KH	<b>Gnocchi Pfanne mit Ratatouillegemüse</b> <sup>C,I,J</sup> Tomatensauce <sup>L</sup> 397 kcal, 6 g Eiweiß, 11 g Fett, 64 g KH	<b>Obst</b> 70 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
<b>Sonntag, 22.01.17</b>	<b>Champignoncremesuppe</b> <sup>1,A,g,F,G</sup> 136 kcal, 4 g Eiweiß, 9 g Fett, 9 g KH	<b>Rindfleisch</b> Meerrettichsauce <sup>3,01,11,06,07,8,1111,1,A,g,F,G,L</sup> Kartoffeln Rote Bete <sup>01,11,06,07,8,1111</sup> 377 kcal, 27 g Eiweiß, 27 g Fett, 37 g KH	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> <sup>G,I,L</sup> Spätzle <sup>A,g,C,G</sup> Kaisergemüse 654 kcal, 37 g Eiweiß, 20 g Fett, 79 g KH	<b>Überbackener Rosenkohl</b> <sup>g,G,I</sup> Hollandaise Sauce <sup>g,C,G,I</sup> Kartoffeln 710 kcal, 15 g Eiweiß, 57 g Fett, 32 g KH	<b>Pflaumenkuchen</b> <sup>A,g,C,G</sup> 194 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 33 g KH

Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (01) mit Süßungsmittel; (11) mit Süßungsmitteln; (06) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (07) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (1111) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (1) mit Farbstoff; (5) geschwefelt; (7) mit Phosphat Allergene: (19) mit Milcheiweiß; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Information: Die Erläuterungen zu den Allergenen und Zusatzstoffen können bei den Menüassistenten/ Küchenpersonal erfragt werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und GUTEN APPETIT.