

Sommerspeiseplan 4 Mittag (Patienten)

gültig ab: 05.05.2025
(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2	Angepasste Vollkost/ Passiert	Gericht Kinder	Tagessuppe	Dessert
Mo	Schweinesteak Rahmchampignons zum Überfüllen (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD)	 asiatischer Bratreis (GW,SO,EI) 	Karotten-Kokos-Suppe (SL) 	Grießbrei (GW, M, LA) mit Sauerkirschen 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	572 kcal 12, 13	639 kcal 1	380 kcal 13	389 kcal -	89 kcal 13	Siehe Becher -
Di	 Spaghetti "Mediterrane" (GW) Reibekäse (M,LA) 	Eierragout (GW,EI) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost 	Hähnchenkeule Geflügelsoße (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Brokkoli (M,LA)	Eierragout (GW,EI) Salzkartoffeln (SD) Möhrenrohkost 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	635 kcal 12	420 kcal 2, 4, 13	628 kcal 2,12,13	277 kcal 2, 4, 13	89 kcal 13	
Mi	Penne (GW) Tomaten-Schinken-Sahnesoße (M,LA,SL) Salat (M,LA,SL,SE,EI)	 Indisches Linsencurry mit Mandeln (SF) Currysoße (GW,M,LA) Reis 	Seelachs Dillsoße (GW,GG,M,LA,F) Buttermöhren (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Fischstäbchen (GW,F) Dillsoße (GW,GG,M,LA,F) Buttermöhren (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Vanillequark
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	526 kcal 1,2	801 kcal -	423 kcal 13	380 kcal 12, 13	89 kcal 13	105 kcal -, M, LA
Do	Hähnchenhacksteak (GW,Ei,M,LA,SE,SL) Mischgemüse (M,LA) Kartoffelpüree (M,LA)	 Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (M,LA) Gurkensalat 	Spaghetti (GW) Bolognesesoße (Rind) (GW,SL) Reibekäse (M,LA) Salat (M,LA,SE,SL,EI)	Kartoffeln "Art Pellkartoffeln" Kräuterquark (LA,M) Gurkensalat 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Obst der Saison
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	475 kcal 12	417 kcal -	580 kcal 4, 5, 12	247 kcal -	89 kcal 13	
Fr	 Hackfleisch-Paprikapfanne (Rind) Salzkartoffeln	Gulasch vom Schwein (GW,M,LA) Salzkartoffeln (SD) Gewürzgurke	Penne (GW) mit Brokkoli und Käsesoße (GW,M,LA,SO) 	Penne (GW) mit Brokkoli und Käsesoße (GW,M,LA,SO) 	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Joghurt
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	361 kcal	652 kcal	574 kcal 3, 12	388 kcal 3, 12	89 kcal 13	Siehe Becher -
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (SL,SD)	 Gemüsespaghetti (GW) Reibekäse (M,LA) 	gebratene Flunder (F) auf Gemüse (M,LA,SL) Kartoffelpüree (M,LA)	Fischnugget (GW,SE,F) auf Gemüse (M,LA,SL) Kartoffelpüree (M,LA)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Saft
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	220 kcal 13	498 kcal 2, 12	313 kcal 2, 12	462 kcal 2, 12	89 kcal 13	siehe Becher
So	Schweinebraten mit Soße (GW,M,LA,SE) Rotkohl (SD) Salzkartoffeln (SD)	 vegetarische Paprikaschote mit Soße (GW,M,LA,SE,SL,SO,EI) Reis 	Putengulasch (GW,M,LA,SL) Kaisergemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Putengulasch (GW,M,LA,SL) Kaisergemüse (M,LA) Salzkartoffeln (SD)	Tagessuppe (aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und Brühe verfeinert mit Butter) (M,LA,SL)	Zitronenmousse
kcal/Nährwertangaben Zusatzstoffe/Allergene	707 kcal 4, 6, 13	643 kcal -	556 kcal 2, 13	366 kcal 2,13	89 kcal 13	siehe Becher

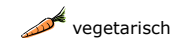
mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel; (3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8) Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß; (23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide*; (LA) Lactose; (M) Milch; (EI) Eier; (F) Fisch; (SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere; (LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide

*GW – Weizen, GR – Roggen, GG – Gerste, GH – Hafer, GD – Dinkel, GK – Kamut
Menülinie



herzgesunde



vegetarisch