





2010	W1 Vollkost	W2 - Schonkost (leichte Vollkost)	W3 Milchsuppe	W4 Fleischfreie Kost	W 5	Vollkost Diabetiker-Menue	Abendbeilage
Mo. 8.3.	Hähnchenschnitzel, pan. Paprika-Rahmsoße Rosenkohl Salzkartoffeln	Schweinegulasch Wachsbohnenalat Spätzle	Schoko	Broccoli-Mandel-Puffer Rosenkohl Kartoffelpüree	Sylter Fischpfanne Salat der Saison	Schweinegulasch Wachsbohnenalat Spätzle	WI: Port. Kartoffelsalat WII: Vanilledrink WIII: Rote-Bete-Salat
Die. 9.3.	Bratwurstschnecke auf Sauerkraut Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee Reis Salat der Saison	Nektarinen	Salatteller mit Mozzarella	Heringstipp "Hausfrauen Art" bunter Bohnensalat Röstkartoffeln	Bratwurstschnecke auf Sauerkraut Kartoffelpüree	WI: Gewürzgurke WII: Frucht-Joghurt WIII: Möhrenfrischkost
Mi. 10.3.	Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebel- u. Bohnenkeimlingen, Reis Salat der Saison	Westfälischer Hackbraten Blumenkohl-Gemüse Kartoffelpüree	Sahne	Aprikosen-Mango- Eierpfannkuchen Vanillesauce	Forelle "Müllerin" zerlassene Butter Petersilienkartoffeln Salat der Saison	Westfälischer Hackbraten Blumenkohl-Gemüse Kartoffelpüree	WI: Frischobst WII: Frucht-Buttermilch WIII: Harlekinsalat
Do. 11.3.	Gebackener Leberkäse Bratensaft Bayrischer Kartoffelsalat	Hähnchensteak mit Champignon-Rahmsauce Erbsen- u. Spargelgemüse Salzkartoffeln	Erdbeer	Salatteller mit gekochtem Ei	Brathering mit Gemüsezwiebeln Röstkartoffeln Salat der Saison	Hähnchensteak mit Champignon-Rahmsauce Erbsen- u. Spargelgemüse Salzkartoffeln	WI: Port. Milchreis WII: Vanilledrink WIII: Frischkostsalat
Fr. 12.3.	Cordon bleu Speckböhnchen Röstkartoffeln	Seelachs-Naturfilet in Senfsauce Blattsalat / Tomatensalat Kartoffelpüree	Grießmehl	Kaiserschmarrn "Wiener Art" Sauerkirschen	Matjesfilet mit Gemüsezwiebeln Speckböhnchen Röstkartoffeln	Seelachs-Naturfilet in Senfsauce Blattsalat / Tomatensalat Kartoffelpüree	WI: Banane WII: Banane WIII: Sellerie-Salat
Sa. 13.3.	Linseneintopf mit Speck und Wursteinlage	Reis-Gemüse-Eintopf mit Geflügelfleisch	Nuß	Penne Quattro Formaggio Penne-Nudeln, Blattspinat, sowie eine Komposition aus Mozarella, Gorgonzola, Emment., Parmesan	 ./.	Reis-Gemüse-Eintopf mit Geflügelfleisch - nach Diätplan -	WI: Frischobst WII: Schoko-Sahne WIII: Rhabarber
So. 14.3.	Rinderroulade Leipziger Allerlei Kartoffelpüree	Sauerbraten Apfelmus Nudeln	Vanille	Blumenkohl-Käse-Medaillon Sauce Hollandaise Salzkartoffeln bunter Blattsalat	 ./.	Sauerbraten Leipziger Allerlei Nudeln	WI: Port. Krautsalat WII : Sahne-Joghurt WIII: Frucht-Quark

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 14 mit Milcheiweiß
- S mit Schweinefleisch
- R mit Rindfleisch

Informationen:

- Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir grundsätzlich jodiertes Speisesalz.
- Die Kühlung der Patienten-Abendessen entspricht der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung.

Solange die einzelnen Komponenten vorrätig sind.