



2010	W1 Vollkost	W2 - Schonkost (leichte Vollkost)	W3 Milchsuppe	W4 Fleischfreie Kost	W 5	Vollkost Diabetiker-Menue	Abendbeilage
Mo. 30.8.	Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce Kartoffelpüree	Königsberger Klopse in Kapernsoße Rote-Bete-Salat Petersilienkartoffeln	Schoko	Schwäbischer Ofenschlupfer Vanillesauce	Brathering mit Gemüsezwiebeln Röstkartoffeln Salat der Saison	Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Sauce Kartoffelpüree	WI: Frischobst WII: Vanille-Sahne WIII: Wachsbohnsalat
Die. 31.8.	Cevapcici mit Djuvec-Reis und Tzatziki Krautsalat	Kalbsbratwurst Brechbohnen Kartoffelpüree	Nektarinen	Salatteller mit Feta-Käse	Forelle "Müllerin" zerlassene Butter Petersilienkartoffeln Salat der Saison	Kalbsbratwurst Brechbohnen Kartoffelpüree	WI: Gewürzgurke WII: Sahne-Joghurt WIII: Harlekinsalat
Mi. 1.9.	Frikadelle auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree	Hähnchen-Roulade-Broccoli Rahmsauce feine Erbsen Reis	Sahne	Moussaka "vegetarisch" Salat der Saison	Heringstipp "Hausfrauen Art" bunter Bohnensalat Röstkartoffeln	Hähnchen-Roulade-Broccoli Rahmsauce feine Erbsen Reis	WI: Milchreis WII: Frucht-Buttermilch WIII: Selleriesalat
Do. 2.9.	Putenüberkeulenbraten Rotkohlgemüse Semmelknödel	Rindersaftgulasch Pariser Karotten Salzkartoffeln	Erdbeer	Holsteiner Röstling auf Kartoffelpüree Pariser Karotten	Sylter Fischpfanne Salat der Saison	Rindersaftgulasch Pariser Karotten Salzkartoffeln	WI: Port. Obstreis WII: Pfirsichkompott WIII: Tomate
Fr. 3.9.	Seelachs, paniert Zitrone Kartoffelsalat	Eier-Omelette Rahmspinat Kartoffelpüree	Grieß- mehl	Milchreis mit Zimt u. Zucker gem. Kompott	Matjesfilet mit Gemüsezwiebeln Speckböhnchen Röstkartoffeln	Eier-Omelette Rahmspinat Kartoffelpüree	WI: Banane WII: Fruchtjoghurt WIII: Gemüsesalat
Sa. 4.9.	Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck und Wursteinlage	Sommergemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Nuß	Vegetarischer Sommerngemüse- Eintopf	./.	Sommerngemüse-Eintopf mit Rindfleisch	WI: Port. Weißkohlsalat WII: Birnenkompott WIII: Möhrenfrischkost
So. 5.9.	Burgunder Rollbraten Gemüsemischung Cordial Salzkartoffeln	Kalbsgulasch Gemüsemischung Cordial Nudeln	Vanille	Blumenkohl-Käse-Medaillon Sauce Hollandaise Salzkartoffeln bunter Blattsalat	./.	Kalbsgulasch Gemüsemischung Cordial Nudeln	WI: Nudelsalat WII: Sahne-Joghurt WIII: Erdbeerquark

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.