

Schwäbisch-Bayrische

Spezialitäten

2010	W1 Vollkost	W2 - Schonkost (leichte Vollkost)	W3 Milchsuppe	W4 Fleischfreie Kost	W 5	Vollkost Diabetiker-Menue	Abendbeilage
Mo. 6.9.	Kasseler-Nackenbraten ^s Sauerkraut ^{1, 3, 4, S} Salzkartoffeln ²	Geflügelfrikadelle ^{1, 3, 4} Kohlrabi-Gemüse ^{1, 3, 4} Salzkartoffeln ²	Schoko	3 halbe Folienkartoffeln Kräuterquark Blat Salat / Tomatensalat	Schweinsbratwürstl ^{4, S} Sauerkraut ^{1, 3, 4, S} Kartoffelpüree ^{1, 3}	Geflügelfrikadelle ^{1, 3, 4} Kohlrabi-Gemüse ^{1, 3, 4} Salzkartoffeln ²	WI: Milchreis WII: Bananendrink WIII: Tomate
Die. 7.9.	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Fleischklößchen ^{1, 3, 4, S}	geschmorter Rinderbraten ^R Karotten-Sellerie-Gemüse Kartoffelpüree ¹⁴	Nektarinen	Salat-Teller mit gek. Ei und Leinsamenschrot	Mini-Haxe ^{2, S} Bratensoße Bayrisch Kraut ^{1, 3, 4, S} Kartoffelknödel ¹	geschmorter Rinderbraten ^R Karotten-Sellerie-Gemüse Kartoffelpüree ¹⁴	WI: Frischobst WII: Frucht-Buttermilch WIII: Gemüse-Salat ⁹
Mi. 8.9.	Feuerspieß mit Zigeunersauce, Reis Salat der Saison ^{1, 3, 4, 9, S}	Rinderstreifenragout mit Sojakeimen feine Erbsen Salzkartoffeln ²	Sahne	Quarkkeulchen auf Vanillesauce ^{7, 9, 14} - sächsische Spezialität aus Quark, Kartoffeln und Rosinen -	Geschmelzte, schwäbische Maultaschen ^{(Schwein) 1, 3, 4, S} mit Speck und Zwiebeln Salat der Saison	Rinderstreifenragout mit Sojakeimen feine Erbsen Salzkartoffeln ²	WI: Obstreis ^{2, 9} WII: Frucht-Joghurt WIII: Gewürzgurke ^{2, 9}
Do. 9.9.	Ungarisches Paprikagulasch Nudeln Salat der Saison ^{1, 3, 4, S}	gebratene Hähnchenkeule Stangenspargel, weiß Sauce Hollandaise ^{1, 3, 4} Salzkartoffeln ²	Erdbeer	Salat-Teller mit Käsestreifen und Weizenkleie	Schweinskrustenbraten ^{2, 4, 5, S} Blaukraut ^{1, 3, 4} Semmelknödel ¹⁴	gebratene Hähnchenkeule Stangenspargel, weiß Sauce Hollandaise ^{1, 3, 4} Salzkartoffeln ²	WI: Sahnejoghurt WII: Pfirsichkompott WIII: Wachsbohnensalat ⁹
Fr. 10.9.	Big Rib ⁸ - Hacksteak, peppig gewürzt - Schmorzwiebeln, Krautsalat Djuvec-Reis ^{1, 3, 4}	gedünstetes Seelachsfilet Tomaten-Basilikum-Soße ^{1, 3, 4} Salzkartoffeln ² Broccoligemüse ^{1, 3, 14}	Grießmehl	gefüllte Zucchini ^{1, 2, 3, 4} auf Tomatensauce mit Reis und Salat der Saison	Allgäuer Käs 'Spätzle ¹⁴ mit Röstzwiebeln Salat der Saison	gedünstetes Seelachsfilet Tomaten-Basilikum-Soße ^{1, 3, 4} Salzkartoffeln ² Broccoligemüse ^{1, 3, 14}	WI: Banane WII: Banane WIII: Möhrenfrischkost ⁹
Sa. 11.9.	Möhren-Eintopf ^{1, 2, 3, 4, S} "bürgerlich" mit geräuchertem Speck und Bockwürstchen	Graupeneintopf ^{1, 2, 3, 4, R} mit Rindfleisch	Nuß	Milchreis mit Zimt u. Zucker gem. Kompott	- / -	Graupeneintopf ^{1, 2, 3, 4, R} mit Gemüse und Rindfleisch nach Diätplan	WI: Port. Senfgurken ⁹ WII: Vanille-Drink ⁹ WIII: Selleriesalat ⁹
So. 12.9.	Schweineroulade ^{4, 5} " Jäger Art" Brechbohnen Petersilienkartoffeln ²	Putenbrustbraten ⁴ Brechbohnen Kartoffelpüree ¹⁴	Vanille	Spinat-Medaillon Kartoffelpüree ¹⁴ Salat der Saison	- / -	Putenbrustbraten ⁴ Kartoffelpüree ¹⁴ Brechbohnen	WI: Port. Nudelsalat ^{1, 9, 14} WII: Fruchtdickmilch WIII: Erdbeerquark ⁹

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 gewachst
- 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.