


"Pasta Connection"

2012	W1 Vollkost	W2 - Schonkost (leichte Vollkost)	W3 Milchsuppe	W4 Fleischfreie Kost	W 5	Vollkost Diabetiker-Menue	Abendbeilage
Mo. 30.1.	Mettwurst Grünkohl Röstkartoffeln 1, 2, 3, 4, S	Geflügelfleischklößchen in Käse-Sahne-Sauce 1, 3, 4 Gemüsemischung "Euro" 1, 3, 4 Salzkartoffeln 2	Schoko	Grießtasche mit Heidelbeerfüllung auf Vanillesauce 7, 9, 14	Primo pasta Pfanne - mediterrane Pfanne mit Penne-Nudeln, Hähnchenbrustfleisch und Gemüse - 1, 3, 4	Geflügelfleischklößchen in Käse-Sahne-Sauce 1, 3, 4 Gemüsemischung "Euro" 1, 3, 4 Salzkartoffeln 2	WI: Frischobst WII: Schoko-Sahne WIII: Rote-Bete-Salat 9
Die. 31.1.	gefüllte Paprikaschote s Tomatensoße 1, 3, 4 Salat der Saison Reis 2	Schweineschnitzel, natur Bratensauce 1, 3, 4 Broccoligemüse Salzkartoffeln 2	Nektarinen	Salatteller mit Käsestreifen 14 und Weizenkleie	Ravioli in Tomatensauce Gurkensalat S, 1, 4	Schweineschnitzel, natur Bratensauce 1, 3, 4 Broccoligemüse Salzkartoffeln 2	WI: 1 Becher Götterspeise WII: Bananendrink 9 WIII: Harlekinsalat 9
Mi. 1.2.	Hirtengulasch mit Mais und Kidneybohnen s, 1, 4 Salat der Saison Reis	gekochtes Rindfleisch R in Dillrahmsauce Marktgemüse 1, 3, 4 Kartoffelpüree 14	Sahne	Champignontasche 5 Sauce Hollandaise 1, 4 Salat der Saison Röstkartoffeln 2	Gnocci Formaggio 3, 14 Schinken-Käse-Sauce S, 1, 3, 4 Salat der Saison	gekochtes Rindfleisch R in Dillrahmsauce Marktgemüse 1, 3, 4 Kartoffelpüree 14	WI: Nudelsalat, mediterran 1, 9, 14 WII: Fruchtbuttermilch WIII: Tomate
Do. 2.2.	Schweine-Nackenbraten s Speckböhnchen s, 1, 3, 4 Salzkartoffeln 2	Rindergulasch Concassée 4, R Salat der Saison Bandnudeln	Erdbeer	Salatteller mit gek. Ei und Leinsamenschrot	Tortellini, grün 14 mit Spinat-Käse-Füllung 1, 4 in Tomaten-Basilikum-Sauce Salat der Saison	Rindergulasch Concassée 4, R Salat der Saison grüne Bandnudeln	WI: Milchreis WII: Fruchtcocktail WIII: Sellerie-Salat 9
Fr. 3.2.	Seelachs, paniert Zitrone Kartoffelsalat 1	Eier-Omelette 14 Rahmspinat 1, 3, 4 Kartoffelbrei 14	Grießmehl	Rahmragout von dreierlei Pilzen Salat der Saison Spinatknödel 1, 14	Spaghetti Bolognese Salat der Saison  R, 1, 3, 4	Eier-Omelette 14 Rahmspinat 1, 3, 4, 213 Kartoffelbrei 14	WI: Gewürzgurke WII: Banane WIII: Gemüsesalat 9
Sa. 4.2.	Erbseneintopf mit Speck und Schweinefleisch 1, 3, 4, S	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch 1, 2, 3, 4, R	Nuss	vegetarischer Gemüse Eintopf 1, 2, 3, 4	- / -	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch nach Diätplan 1, 2, 3, 4, R	WI: Weißkohlsalat 1, 9 WII: Birnenkompott WIII: Erdbeerquark 9
So. 5.2.	Rinderschmorbraten 4 Pariser Karotten Spätzle	Kalbsgulasch Pariser Karotten Salzkartoffeln 2	Vanille	Sellerieschnitzel Sauce Hollandaise 1, 4 Salat der Saison Kartoffelpüree 1, 3, 14	- / -	Kalbsgulasch Pariser Karotten Salzkartoffeln 2	WI: Birne WII: Sahne-Joghurt WIII: Rhabarber 9

KENNEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

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