

# SPEISENPLAN



	W1 Vollkost	W2 Diabetes	W3 Milchsuppen	W4 Fleischfreie Kost
Montag 15.8.	Bauerntopf <sup>f,R</sup>	Das Menü wird für Sie zusammengestellt <sup>a,c,d,g,i,R,S</sup>	MS mit Schokogeschm. 300ml <sup>9,g</sup>	Vegetarische Frühlingsrolle <sup>a,c,f</sup> Asia-Gemüse <sup>1,2</sup>
Dienstag 16.8.	Spaghetti <sup>a</sup> Bolognesesoße <sup>R</sup>	Das Menü wird für Sie zusammengestellt <sup>a,c,d,g,i,R,S</sup>	MS mit Nektarinengeschm.300 ml. <sup>9,a,c,g,h</sup>	Kaiserschmarrn <sup>7,a,a1,c,h1</sup> mit Beerenobst
Mittwoch 17.8.	Cordon-bleu <sup>a,c,S</sup> Broccoli in Rahm <sup>c,g</sup> Bratkartoffeln	Das Menü wird für Sie zusammengestellt <sup>a,c,d,g,i,R,S</sup>	MS mit Sahnege.300 ml. <sup>9,g</sup>	Salatschüssel mit Käsestreifen <sup>1,2,3,9,a,c,g,i,j</sup>
Donnerstag 18.8.	Frikadelle vom Schwein <sup>a,c,i,j,S</sup> Senf <sup>j</sup> Rahmblumenkohl <sup>g</sup> Kartoffeln	Das Menü wird für Sie zusammengestellt <sup>a,c,d,g,i,R,S</sup>	MS mit Erdbeergeschmack.300ml. <sup>9,g</sup>	Gemüse-Nuggets <sup>a,g</sup> Balkangemüse <sup>3,l</sup> Langkornreis
Freitag 19.8.	Gnocchi "Tomate-Mozzarella" <sup>a,c,g</sup>	Das Menü wird für Sie zusammengestellt <sup>a,c,d,g,i,R,S</sup>	Grießmehl-Suppe 300 ml. <sup>9,a,g</sup>	Eier-Omelette <sup>c,g</sup> Rahmspinat <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>
Samstag 20.8.	Westfälische Kartoffelsuppe <sup>3,g,i,S</sup> mit Speck <sup>3,g,S</sup> und Mettwurstscheiben <sup>3,j,S</sup>	Das Menü wird für Sie zusammengestellt <sup>a,c,d,g,i,R,S</sup>	MS mit Nussgeschmack 300 ml <sup>9,a,c,g,h</sup>	Bunte Gemüsesuppe mit Nudeln <sup>3,a,c,f</sup>
Sonntag 21.8.	Buntes Rindergulasch <sup>R</sup> Spätzle <sup>a,c,g</sup>	Das Menü wird für Sie zusammengestellt <sup>a,c,d,g,i,R,S</sup>	MS mit Vanillegeschmack 300 ml. <sup>9,g</sup>	Asia Nudelpfanne <sup>a,f</sup>

## Allergene:

a	glutenhaltiges Getreide	h	Schalenfrüchte
a1	Weizen	h1	Mandeln
a2	Roggen	h2	Haselnüsse
a3	Gerste	h3	Walnüsse
a4	Hafer	h4	Cashewnüsse
a5	Dinkel	h5	Pecanüsse
a6	Kamut	h6	Paranüsse
b	Krebstiere	h7	Pistazien
c	Eier	h8	Macadamia
d	Fisch	i	Sellerie
e	Erdnüsse	j	Senf
f	Soja	k	Sesam
g	Milch (einschl. Laktose)	l	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration mehr als 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben
		m	Lupinen (Hülsenfrüchte)
		n	Weichtiere - und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff	6	gewachst
2	mit Konservierungsstoff	7	geschwefelt
3	mit Antioxidationsmittel	9	mit Süßungsmittel
4	mit Geschmacksverstärker	14	mit Milcheiweiß
5	mit Phosphat	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.
- Unsere Fischgerichte sind praktisch grätenfrei.
- Kreuzverbindung einzelner Allergene durch technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Wir wünschen gute Besserung und einen guten Appetit.

Solange die einzelnen Komponenten vorrätig sind.