

SPEISENPLAN



	W1 Vollkost	W2 - Schonkost	W3 Milchsuppen	W4 Fleisch frei	W5 Wahlleistung
Montag 21.1.	Chili con Carne ^{a1,f,i,j} W.Bröt ^a	Westfälischer Hackbraten ^{a1,c,f,g,i,j} Blumenkohl-Gemüse ^{1,f,i} Kartoffelpüree ^{a,c,f,g,i,j,k} Bratensaft ^{1,a,f}	Schokoladen- MS 400 ml. ^{a,c,f,g,h}	Kartoffel-Hawaii-Rösti ^{3,g}	Winter spezial
Dienstag 22.1.	Satarasch ^{i,j} Peperoni ^{2,3,7,g,l}	leicht gebratenes Welsfilet ^{a1,d} Erbsen-Gemüse ^{1,f,i} Kartoffeln Karottensoße ^{a1,g,i}	MS mit Nektarinengeschm.400 ml. ^g	Spaghetti ^a Tomaten-Pestosoße ^{1,f,i,j} Salat der Saison ^{9,i}	Winter spezial
Mittwoch 23.1.	Stielmus Eintopf ^g Schweinefleisch Mettwurst Einlage ^{3,j}	Putenoberkeule ^{i,j} Markt-Gemüse Kartoffeln Geflügelsoße ^{1,f}	MS mit Sahnege.400 ml. ^g	Kaiserschmarrn ^{7,a,a1,c,h1} Sauerkirsch Kompott	Winter spezial
Donnerstag 24.1.	gefüllte Paprikaschote ^c Tomatensoße ^{1,f,i,j} Langkorn Reis	Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel ^{1,c,f,g} Erbsen-Gemüse ^{1,f,i} Langkorn Reis	MS mit Erdbeerge.400ml. ^g	Gemüse Pizza ^{a,f,g}	Winter spezial
Freitag 25.1.	gebackener Rotbarsch ^{a,a1,a2,a4,a5,a6,d} Zuckerscho.-Mais-Gemüse ^{1,f} Kartoffeln	Geflügelfrikadelle ^{a1,c,g,j} Kohlrabi-Gemüse ^{1,f} Spätzle ^{a,c,g} Bratensaft ^{1,a,f}	Grießmehl-Suppe 400 ml. ^{a,g}	hausgem. Reibekuchen ^{a,c} Apfelkompott ³	Winter spezial
Samstag 26.1.	Westfälische Kartoffelsuppe ^{2,3,4,5,f,g,i,j} mit Speck ^{3,g} und Wursteinlage	Frühlings-Eintopf mit Rindfleisch	MS mit Nussgeschmack 400 ml. ^g	Frühlings-Eintopf ^{3,i}	
Sonntag 27.1.	geschmorte Kohlroulade ^a Kartoffelpüree ^{a,c,f,g,i,j,k} Speck-Zwiebelsoße ^{1,3,a,f,g}	gekochtes Rindfleisch ⁱ Blattspinat ^{1,f} Salzkartoffeln Meerrettichsoße ^l	MS mit Vanillegeschmack 400 ml. ^{9,g}	Asia-Gemüse ^{1,2,a,f,g,i} Basmatireis Chilisoße ^{1,2,f,i}	

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 m/l, als SO2 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.

