SPEISENPLAN

	W1 Vollkost	W2 Diabetes	W3 Milchsuppen	W4 Fleischfreie Kost
Montag 15.4.	**Kartoffel- Möhrenstampf** [1,3,g,S] **Frikadelle vom Schwein** [a,c,i,j,S] **Senf** [j]	**Das Menü wird für Sie zusammengestellt** [a,c,d,g,i,R,S]	**MS mit Schokogeschm. 300ml** [2,9,a,c,g,h]	**Vegetarische Klopse auf** [a,c,f,i] **Balkangemüse** [3,l] **Langkornreis**
Dienstag 16.4.	**Zwiebelschnitzel** [a,c,S] **Bratkartoffeln**	**Das Menü wird für Sie zusammengestellt** [a,c,d,g,i,R,S]	**MS mit Nektarinengeschm.300 ml.** [9,a,c,g,h]	**Kaiser-Germknödel** [a,f,g,h,h1] **Soße mit Vanillegeschmack** [g]
Mittwoch 17.4.	**Ravioli mit** [a,c,g] **Tomaten-Gemüseragout** [3,l]	**Das Menü wird für Sie zusammengestellt** [a,c,d,g,i,R,S]	**MS mit Sahnege.300 ml.** [9,g]	**vegetarische Kohlroulade** [a1,i,j] **Zwiebelsoße** [1,3,g] **Kartoffelpüree** [d,e,g,h,m]
Donnerstag 18.4.	**Frische Bratwurst** [3,g,j,S] **Senf** [j] **Rotkohl** [3] **Kartoffeln**	**Das Menü wird für Sie zusammengestellt** [a,c,d,g,i,R,S]	**MS mit Erdbeergeschmack.300ml.** [9,g]	**vegetarische Paprikaschote** [a,i,j] **feurige Tomatensoße** **Langkornreis**
Freitag 19.4.	**paniertes Wittlingsfilet** [a,c,d] **Zitronensoße** [3,g,l] **Mischgemüse** [1] **Kartoffeln**	**Das Menü wird für Sie zusammengestellt** [a,c,d,g,i,R,S]	**Grießmehl-Suppe 300 ml.** [9,a,g]	**Eier-Omelette** [c,g] **Rahmspinat** [g] **Kartoffelpüree** [d,e,g,h,m]
Samstag 20.4.	**Graupen-Eintopf** [a,i] **mit Rindfleisch** [R]	**Das Menü wird für Sie zusammengestellt** [a,c,d,g,i,R,S]	**MS mit Nussgeschmack 300 ml** [9,a,c,g,h]	**Vegetarischer Linsen-Eintopf** [3,i,j,l]
Sonntag 21.4.	**Fruchtiges Rindergulasch mit grünem Pfeffer** [3,R] **Spätzle** [a,c]	**Das Menü wird für Sie zusammengestellt** [a,c,d,g,i,R,S]	**MS mit Vanillegeschmack 300 ml.** [9,g]	**Vegetarisches Schnitzel** [a,c,g] **Sauce Choron** [c,g] **Leipziger Allerlei** [1] **Kartoffeln**

Allergene:

a	glutenhaltiges Gerteide
a1	Weizen
a2	Roggen
a3	Gerste
a4	Hafer
a5	Dinkel
a6	Kamut
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Erdnüsse
f	Soja
g	Milch (einschl. Laktose)
h	Schalenfrüchte
h1	Mandeln
h2	Haselnüsse
h3	Walnüsse
h4	Cashewnüsse
h5	Pecanüsse
h6	Paranüsse
h7	Pistazien
h8	Macadamia
i	Sellerie
j	Senf
k	Sesam
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.