

**Speisenplan 2 mit Nährwertangaben  
28.01. - 01.02.2019**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü 1</b>	<b>Asiatische Nudelpfanne</b> <sup>A,F,K</sup> mit Putenstreifen, dazu Eisbergsalat mit Joghurdressing <sup>G,J,1,9</sup>  kcal: 429 EW: 65 F: 9 KH: 19	<b>Grillsteak (Schwein)</b> mit Ketchup und Bratkartoffeln  kcal: 420 EW:25 F:8 KH:45	<b>Hähnchenoberkeulensteak,</b> mit Gnocchigemüseragout <sup>A,C,G</sup> und Rohkost  kcal: 223 EW: 15 F: 7 KH: 26	<b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>A,C</sup> mit Sauce <sup>A,G</sup> , dazu Kartoffel- taschen <sup>A,G</sup> und buntes Maisgemüse  kcal: 843 EW:80 F:50 KH:18	<b>Fischfilettecke</b> <sup>A,C</sup> mit Spinat <sup>A,G</sup> , dazu Kartoffeln  kcal: 385 EW: 30 F: 18 KH: 29
<b>Menü 2</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>I,8</sup> mit Sauce <sup>A,G,9</sup> , dazu Kartoffeln und Möhrengemüse <sup>F,2</sup>  kcal: 385 EW:19 F:23 KH:25	<b>Rinderhackbällchen</b> <sup>A,C,F,G,J</sup> in Senf-Dill-Sauce <sup>A,G,I,J</sup> mit Kartoffeln und Salat mit Dressing <sup>1,9</sup>  kcal: 460 EW: 27 F: 24 KH: 34	<b>Kalbsragout</b> <sup>A,G</sup> mit Kartoffelstampf <sup>A,G,3,8</sup> und Broccoli  kcal: 470 EW:41 F:24 KH:42	<b>Gabelspaghetti</b> <sup>A,C,F,2</sup> mit Sauce Bolognese (Rind) <sup>A,I</sup> , dazu Blattsalat mit Joghurdressing <sup>G,J,1,9</sup>  kcal: 680 EW:22 F:21 KH:94	<b>Wurstbrötchen</b> <sup>A,C,J</sup> mit Omas Nudelsalat <sup>A,C,G,I,J</sup>  kcal: 530 EW:37 F:12 KH:20
<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarische Gemüselasagne</b> <sup>A,G,I</sup> dazu Tomatensalat  kcal: 315 EW: 11 F: 12 KH: 15	<b>Bunte Nudeln</b> <sup>A,F,G,2,3</sup> mit Käsesauce <sup>A,G,I,J</sup> , dazu Rohkost  kcal: 410 EW:13 F:12 KH:63	<b>Veg. Bratwurst</b> mit Kartoffelstampf <sup>A,G,3,8</sup> und Schwarzwurzeln  kcal: 468 EW:20 F:13 KH:60	<b>Frühlingsrolle</b> <sup>A,C,F,1</sup> mit Chillisauce <sup>1,9</sup> , dazu Reis und Rohkost  kcal: 387 EW:22 F:22 KH:32	<b>Milchreis</b> <sup>6,9</sup> mit Zimt & Zucker  kcal: 350 EW:99 F:6 KH:79
<b>Dessert</b>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Pudding</b> <sup>G,10</sup>	<b>Fruchtquark</b> <sup>G,10</sup>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>G,10</sup>	<b>Frisches Obst</b>

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Zubereitung unter Verwendung von jodiertem Speisesalz

**Nährwertangaben:**  
kcal steht für Kilocalorien  
EW steht für Eiweiß  
F steht für Fett  
KH steht für Kohlehydrate

**Zusatzstoffe:**  
1 Konservierungsmittel  
2 Farbstoff  
3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt

7 gewacht  
8 mit Phosphat  
9 mit Süßungsmittel  
10 mit Zuckerart und Süßstoff  
11 mit Süßstoff und Aspartam  
12 mit Zuckeraustausch

**Allergene:**  
A Weizen  
A1 Roggen  
B Krebstiere  
C Eier und Erzeugnisse  
D Fisch und Erzeugnisse  
E Erdnüsse und Erzeugnisse  
F Soja und Erzeugnisse  
G Milch und Erzeugnisse

H Schalenfrüchte  
- Mandel / Haselnuss / Pistazie /  
Walnuss / Kaschnuss  
I Sellerie und Erzeugnisse  
J Senf und Erzeugnisse  
K Sesam und Erzeugnisse  
L Schwefeldioxid und Sulfite  
M Lupinen und Erzeugnisse  
N Weichtiere und Erzeugnisse

**Achtung: Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen können Sie gerne unsere Diätabteilung anrufen unter der Tel.nr. 02381 / 589 - 1480**