

















# Krankenhaus Speiseplan

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>
	<b>02.08.2021</b>	<b>03.08.2021</b>	<b>04.08.2021</b>	<b>05.08.2021</b>
<b>Vorspeise</b>	Brokkolicremesuppe <sup>A1,I,G</sup>	Fruchtkaltschale 	Champignoncreme - suppe 	Hühnerbrühe mit Sternchennudeln <sup>A1,C,I</sup> 
<b>Vollkost</b>	gegrillte Hähnchenkeule mit Rahmsoße <sup>A1,G,J</sup>  dazu Kohlrabigemüse <sup>A1</sup> und Petersilienreis *	Schweineschnitzel <sup>A1</sup> Bratensoße <sup>A1,I,J</sup> Erbsengemüse <sup>A1</sup>  und Salzkartoffeln *	Seelachs Schlemmerfilet Bordelaise <sup>A1,D</sup> mit Dillsoße <sup>A1,D,G</sup>  Kartoffeln und frischem Gurkensalat *	Weißer Bohneneintopf "süß-sauer" mit Kasslerwürfel <sup>2,3,8,A1</sup> * <b>KM</b>
<b>Leichte Vollkost</b>	Königsberger Klöße <sup>C</sup> in Karpersoße <sup>A1,G</sup> mit Salzkartoffeln  Möhrenrohkostsalat 	Bunter Reiseintopf mit Hühnerfleisch  und Suppengemüse <sup>I</sup>  <b>KM</b>	Rahmgulasch vom Schwein <sup>A1,G,J</sup>  mit Kaisergemüse und Spätzle <sup>A1,C</sup>	gedünstete Hähnchenbrust an Kräutersoße <sup>A1,G</sup>  mit Fingermöhren <sup>A1</sup>  und Kartoffeln
<b>Vegetarisch</b>	Milchreis <sup>G</sup> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus <sup>3</sup> <b>KM</b>	Vollkorn Penne Rigate <sup>A1</sup> mit Hirtenkäse <sup>G</sup> , Chili Oliven <sup>3</sup> und Kräutern an Tomatensoße <sup>A1</sup> * <b>KM</b>	Eieromelette <sup>C,G</sup> auf Kräuter- Rahmchampignon <sup>A1,C,G</sup>  Kartoffeln und Gurkensalat *	Eierpfannkuchen <sup>A1,C,G</sup> dazu Apfelmus <sup>3</sup> und Dessertsoße <sup>G</sup> mit Vanillegeschmack * <b>KM</b>
<b>Dessert</b>	Frischobst der Saison <sup>7</sup>	Vanillepudding mit Sahne <sup>G</sup>	Frischobst der Saison <sup>7</sup>	Fruchtjoghurt <sup>G</sup>

# Krankenhaus Speiseplan

mit Herz  
für Mensch  
und Gott

	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
	<b>06.08.2021</b>	<b>07.08.2021</b>	<b>08.08.2021</b>
<b>Vorspeise</b>	Sellerie-Karotten-Cremesuppe <sup>A1,G</sup>	Fruchtkaltschale 	Kraftbrühe mit Fleischklößchen <sup>A1,C,I</sup> 
<b>Vollkost</b>	Putengeschnetzeltes griechischer Art <sup>A1,G</sup> in Paprika-Sahnesoße mit Brokkoligemüse und Naturreis  *	Ungarische Kesselgulaschsuppe <sup>A1</sup> vom Rind mit Sauerrahm <sup>G</sup> 1 Scheibe Brot <sup>A1,A2</sup>  * KM	Tafelspitz <sup>1</sup> vom Rind mit Meerrettichsoße <sup>3,5,A1,G,L</sup> dazu Kartoffelklöße und Rotkohlrohkost  *
<b>Leichte Vollkost</b>	ged. Seelachsfilet an Senf-Dillsoße <sup>A1,G,J</sup> mit Gemüse Euro und Kartoffeln  	Nudeleintopf <sup>A1,C</sup> mit Hühnerfleisch und Suppengemüse <sup>1</sup>   KM	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein <sup>A1,G,J</sup> mit Sellerie-Karotten-Gemüse <sup>1</sup> und Kartoffeln 
<b>Vegetarisch</b>	Polenta-Spinattasche <sup>A1,G</sup> auf Naturreis mit Tomatensoße <sup>A1</sup> dazu gem. Blattsalat <sup>C,G</sup> *	Veganer Nudeleintopf <sup>A1,C</sup> mit Suppengemüse <sup>1</sup> mit geräuchertem Tofu <sup>F</sup>  KM	Vegetarische Paprikaschote <sup>A1,I,J</sup> Tomaten-Paprikasoße <sup>A1</sup> dazu Kartoffeln und Rotkohlrohkost  *
<b>Dessert</b>	Frischobst der Saison <sup>7</sup>	Birnenkompott	Grießdessert <sup>G</sup>

Im Endprodukt enthaltene Zusatzstoffe und Allergene (gem. Artikel 9(1) c) (EG) 1169/2011)

**Zusatzstoffe:**

- 1 Farbstoff,
- 2 Konservierungsstoff,
- 3 Antioxidationsmittel,
- 4 Geschmacksverstärker,
- 5 Süßungsmittel und /oderZuckerart,
- 6 Phenylalaninquelle,
- 7 gewachst,
- 8 Phosphat/Milcheiweiß,
- 9 geschwärzt,
- 10 geschwefelt,
- 11 mit Chinin,
- 12 kann bei übermäßigen Verzehr Abführend wirken,

**Allergene:**

- A enthält Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen (Dinkel/Khorasanweizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer)
- B Krebstiere ,
- C Eier ,
- D Fisch ,
- E Erdnüsse ,
- F Soja ,
- G Milch ,
- H Schalenfrüchte, (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse),
- I Sellerie ,
- J Senf ,
- K Sesamen ,
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l,
- M Lupinen,
- N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln Tintenfische), und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse