

Speisekarte

Vom: 29.04.2019

Bis: 05.05.2019

	(V) Vollkost		(V) Leichte Kost		(V) Vegetarisch	
Montag	Texas-Hacksteak ^{A, L} Paprikasoße ^{A, D} Farmergemüse Wedges frisches Obst	642 kcal 2687,1 kJ	Tagessuppe ^{A, D, C} Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ^{A, L, D} Vanillesoße ^D frisches Obst	871,2 kcal 3650,1 kJ	Pellkartoffeln Radieschenquark ^D Salatbeilage frisches Obst	414,6 kcal 1739 kJ
Dienstag	Frischer Spargel mit Schnitzel ^A Sc. Hollandaise ^{A, L, D} Salzkartoffeln Vanillecreme mit Erdbeeren ^D	623 kcal 2607,2 kJ	Kabeljaufilet ^K Stangenspargel Sc. Hollandaise ^{A, L, D} Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeeren ^D	542,4 kcal 2268,5 kJ	Veg. Schnitzel "Vales" ^{A, L, D} Stangenspargel Sc. Hollandaise ^{A, L, D} Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeeren ^D	587,4 kcal 2460 kJ
Mittwoch	Schweinebraten Bratensoße ^{A, D, C} Fingermöhren Kartoffeln Eisdessert ^{A, D, H}	585,9 kcal 2452,2 kJ	Maifeiertag		Schupfnudelpfanne mit Ratatouille ^{3, A, L, F} Eisdessert ^{A, D, H}	574,3 kcal 2409,4 kJ
Donnerstag	Fleischkäse mit geschm. Zwiebeln ³ Bratensoße ^{A, D, C} Kartoffelpüree ^D Salat vom Buffet Erdbeercreme ^D	786,1 kcal 3290,3 kJ	Fischpfanne "Neptun" ^{A, D, K, E} gebratenen Kartoffelwürfel Salat vom Buffet Erdbeercreme ^D	743,5 kcal 3113,7 kJ	Veg. Steakly ^{A, L, H} Soße ^D Blumenkohl Kartoffelpüree ^D Erdbeercreme ^D	593 kcal 2480,2 kJ
Freitag	Chicken Crossies mit ^A Cocktailsauce ^{L, D} Reis ^D Salat vom Buffet frisches Obst	654,7 kcal 2738,3 kJ			Gemüsegulasch ^D Kartoffeln frisches Obst	340,8 kcal 1424,9 kJ
Samstag	überb. Frikadelle mit Champig. ^{A, L, D} Sc. Hollandaise ^{A, L, D} buntes Gemüse Kartoffeln Obstsalat	725,1 kcal 3037 kJ			Tortelini-Auflauf ^{A, L, D} Kräutersoße ^{A, D, C} Obstsalat	676 kcal 2831,1 kJ
Sonntag	Schweinefilet "Strindberg Art" mit Zwiebel- Senfkruste und Soße ^{A, D, C, M} Rahmporree ^{A, D} Kartoffeln Apfelkuchen ^{A, L, D, J}	711,7 kcal 2977,4 kJ			Broccoli-Nuss-Ecke ^{A, L, J} Soße ^{A, D, C} buntes Gemüse Wildreis Apfelkuchen ^{A, L, D, J}	862,3 kcal 3611,1 kJ

Anderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

Speisekarte

Vom: 06.05.2019

Bis: 12.05.2019

	(V) Vollkost		(V) Leichte Kost		(V) Vegetarisch	
Montag	Hirtenrolle mit ^{A, L, D} Djuvecreis Balkangemüse frisches Obst	712,5 kcal 2985,9 kJ	Putengulasch mit ^{A, D} Erbsen und Möhren Nudeln ^A frisches Obst	602,1 kcal 2518 kJ	Veg. Blätterteigtasche auf ^{A, L, D, C} Salatbett mit Himbeerdressing frisches Obst	545 kcal 2288,5 kJ
Dienstag	Paella mit Fisch und Hähnchen ^{A, K, N, E} Salat vom Buffet Waldmeistergelee mit Vanillesoße ^D	708,7 kcal 2965,1 kJ	Pizza "Hawai" mit Schinken und Ananas ^{A, L, D} Waldmeistergelee mit Vanillesoße ^D	661 kcal 2766 kJ	Backkartoffeln mit mediterranem Gemüse Waldmeistergelee mit Vanillesoße ^D	417,6 kcal 1752,2 kJ
Mittwoch	Kasselerbraten Senfsoße ^{A, D, C, M} Butterbohnen ^D Kartoffel-Möhrenpüree ^D Mandelpudding mit Sahne ^D	740,5 kcal 3099,3 kJ	Kartoffelcurry mit Blumenkohl und Spinat ^{D, C} Baguette ^A Mandelpudding mit Sahne ^D	694,9 kcal 2914,8 kJ	Chilli sin carne ^{3, H} Vollkornreis Salat vom Buffet Mandelpudding mit Sahne ^D	602,4 kcal 2524,7 kJ
Donnerstag	Andalusischer Rindfleischtopf mit Chorizo ^C Baguette ^A Quarkspeise ^D	525,2 kcal 2197,1 kJ	Schweinelachs ^C Petersiliensoße ^{A, D, C} Blumenkohl Kartoffeln Quarkspeise ^D	729 kcal 3049,6 kJ	Linsen mit Bulgur und Gemüse Currydipp ^{D, M} Salat vom Buffet Quarkspeise ^D	326,7 kcal 1370,1 kJ
Freitag	Spaghetti ^A Carbonarasoße ^{A, D} ger. Käse ^D Salatbeilage frisches Obst	658,2 kcal 2756,4 kJ	Milchreis mit Früchten ^D frisches Obst	568 kcal 2381,3 kJ	Tortelloni ^{A, L, D} Zucchiniestreifen Tomatensoße ^A Salat vom Buffet frisches Obst	835,2 kcal 3497,9 kJ
Samstag	Geflügelfrikadelle ^{A, L} Soße ^{A, D} Erbsengemüse ^D Kartoffelpüree ^D Zitronencreme ^D	661,7 kcal 2768,5 kJ			Eieromelette mit ^{L, D} frischen Champignons ^D Kartoffeln Zitronencreme ^D	576,6 kcal 2415,3 kJ
Sonntag	Kalbsfrikassee mit Spargel ^{A, D} Kartoffeln Donut ^{A, D, H}	633,9 kcal 2649,1 kJ			Gemüseteller Sc. Hollandaise ^{A, L, D} Kartoffeln Donut ^{A, D, H}	591,6 kcal 2476 kJ

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

Speisekarte

Vom: 13.05.2019

Bis: 19.05.2019

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Bratheringilet ^{2, 8, A, K} Kräuterdipp ^{L, D} Bratkartoffeln Salat vom Buffet frisches Obst	751 kcal 3137,4 kJ	Frikadelle (Schwein) ^{A, L} Soße ^{A, D, C} Gartengemüse Petersilienkartoffeln frisches Obst	484,7 kcal 2028,2 kJ	Ravioli in ^{A, L, D} Ruccolapesto mit Parmesan ^D und gerösteten Sonnenblumenkernen frisches Obst	637,8 kcal 2673 kJ
Dienstag	Gefüllte Paprikaschote ^{A, L} Tomaten-Rahmsoße ^{A, D} Butterreis ^D Vanillepudding mit Rhabarber ^D	735,9 kcal 3082 kJ	Ofenhähnchen an gegrillten Chicoree Kartoffelecken und Mango-Chutney ^M Vanillepudding mit Rhabarber ^D	640,5 kcal 2678,6 kJ	Bami Goreng mit Sojastreifen ^{A, H, C} Vanillepudding mit Rhabarber ^D	634,1 kcal 2654,3 kJ
Mittwoch	Kräuterbraten vom Schwein ^M Soße ^{A, D, C} Kaisergemüse Kartoffeln Gelbe Grütze mit Sahne ^D	642,2 kcal 2685,7 kJ	Rindergeschnetzeltes mit Champignons ^{A, D} Spätzle ^{A, L} Salat vom Buffet Gelbe Grütze mit Sahne ^D	749,2 kcal 3138,2 kJ	Kohlrabitaler ^{A, L} Petersiliensoße ^{A, D, C} Rainbow-Karotten Kartoffeln Gelbe Grütze mit Sahne ^D	821,5 kcal 3430,4 kJ
Donnerstag	Indisches Huhnfleisch ^{A, D, C, M} mit Joghurt ^D Basmati-Reis Salat vom Buffet Eisdessert ^{A, D, H}	585,6 kcal 2453,3 kJ	Fischfilet auf Gemüsebett ^{K, C} Dillsoße ^{A, D} Kartoffeln Eisdessert ^{A, D, H}	519,2 kcal 2168,6 kJ	Spargelragout mit ^{A, D} Tofuklößchen ^{L, H} Kartoffeln Eisdessert ^{A, D, H}	536,3 kcal 2238,6 kJ
Freitag	Schaschlik (Schwein) Zwiebelsoße ^D Paprikareis Salat vom Buffet frisches Obst	687,4 kcal 2875,9 kJ			Gemüse-Stäbchen mit ^{A, L, D, C} Kräutersoße ^{A, D, C} Süßkartoffelpüree ^D frisches Obst	725,9 kcal 3038,3 kJ
Samstag	Mailänder Schweineschnitzel an ^A Spaghetti mit ^A Tomatensoße ^{A, D} Mango-Joghurtmousse ^D	770,9 kcal 3227,7 kJ			Flammkuchen mit Schafskäse und Ruccola ^{A, L, D} Salat vom Buffet Mango-Joghurtmousse ^D	609,2 kcal 2553,3 kJ
Sonntag	Rinderbraten Bratensoße ^{A, D, C} Leipziger Allerlei Kartoffeln Rhabarberkuchen ^{A, L, D}	607,5 kcal 2539,1 kJ			veg. Paprikaschoten mit Soja ^{L, D, H} Tomatensoße ^A Gemüsereis Rhabarberkuchen ^{A, L, D}	649,6 kcal 2720 kJ

Anderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

Speisekarte

Vom: 20.05.2019

Bis: 26.05.2019

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Schnittbohneintopf mit Rindfleisch^C Brötchen ^A frisches Obst	526,4 kcal 2204,7 kJ	Fleischbällchen "Mailänder Art"^{A, L} Tomaten-Mozzarellasoße ^A Vollkornnudeln ^A Salat vom Buffet frisches Obst	737,7 kcal 3089,1 kJ	Chinapfanne mit gebratenen Sojastreifen^{A, H} Duftreis frisches Obst	464 kcal 1942,2 kJ
Dienstag	Gebackenes Fischfilet^{3, A, K} Dillsoße ^{A, D} Kartoffeln Salat vom Buffet Rote Grütze mit Vanillesoße ^D	700 kcal 2928,2 kJ	Salatteller mit marinierten Putenstreifen^M und Kräuterdipp ^D Mehrkornbaguette ^{A, H} Rote Grütze mit Vanillesoße ^D	675,8 kcal 2825,9 kJ	Kartoffelklößchen mit Pilzragout^D Salat vom Buffet Rote Grütze mit Vanillesoße ^D	423,7 kcal 1777,5 kJ
Mittwoch	Schweinesteak^A Kräuterbutter ^D Pfefferböhnchen ^D Bratkartoffeln Fruchtjoghurt ^D	824,7 kcal 3447,9 kJ	Hähnchenbrust "Florida"^D fruchtige Currysoße ^M Gemüserais Fruchtjoghurt ^D	681,3 kcal 2849 kJ	Vollkornspaghetti^A Sojabolognese ^{H, C} ger. Käse ^D Salat vom Buffet Fruchtjoghurt ^D	652,6 kcal 2729,6 kJ
Donnerstag	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art"^D Nudeln ^A Salat vom Buffet Reisdessert mit Erdbeeren ^D	546 kcal 2287,1 kJ	Lachslasagne^{A, D} Dillsoße ^{A, D} Salat vom buffet Reisdessert mit Erdbeeren ^D	830,9 kcal 3478,8 kJ	Eier in^L Senfsoße ^{A, D, C, M} Broccoli Stampfkartoffeln ^D Reisdessert mit Erdbeeren ^D	624 kcal 2614,8 kJ
Freitag	Hähnchenbrust im Knuspermantel^A Ratatouille Reis frisches Obst	627,2 kcal 2626,3 kJ	Apfelfannkuchen^{A, L, D} Vanillesoße ^D frisches Obst	609,1 kcal 2552,8 kJ	Veg. Köttbullar mit Preiselbeeren^{A, L, H} Soße ^D Prinzeßbohnen Petersilienkartoffeln frisches Obst	418,1 kcal 1746,8 kJ
Samstag	Bifteki Rosmarinsoße ^{A, D, C} buntes Gemüse Kartoffeln Eisdessert ^D	642,6 kcal 2687,8 kJ			Kartoffel-Gemüse-Gratin^{D, C} Kräutersoße ^{A, D, C} Eisdessert ^D	536,3 kcal 2241,4 kJ
Sonntag	Paprika-Rahmschnitzel^{A, D} mit Bandnudeln ^{A, L} Salat vom Buffet Zitronenrolle ^{A, L, D}	886,9 kcal 3714,2 kJ			Vollkornpfannkuchen mit Gemüsefüllung^{A, L, D} holl. Soße ^{A, D} Zitronenrolle ^{A, L, D}	757,8 kcal 3176,3 kJ

Anderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig

A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

Energie (kcal)

kcal

Energie (kJ)

kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Schweinebraten Bratensoße ^{A, D, C} Kohlrabi mit Rahm ^{A, D} Kartoffelrösti frisches Obst	572,2 kcal 2393 kJ	Kalbfleischklößchen in ^{A, L, M} Kräutersoße ^{A, D, C} Blumenkohl Kartoffeln frisches Obst	651,8 kcal 2729,8 kJ	Überbackener Tellerrösti ^{L, D} Sc. Hollandaise ^{A, L, D} Salat vom Buffet frisches Obst	662,2 kcal 2779,5 kJ
Dienstag	Eieromelette ^{L, D} Spitzkohlgemüse ^D Kartoffeln Pistaziencreme ^{D, J}	567,7 kcal 2373,6 kJ	Lachsfilet auf Spargelragout ^{A, D} grüne Bandnudeln ^{A, L} Pistaziencreme ^{D, J}	593,8 kcal 2482,4 kJ	Veg. Steakly ^{A, L, H} Zwiebelsauce ^D Erbsen-Möhrengemüse Kartoffeln Pistaziencreme ^{D, J}	605,4 kcal 2530,9 kJ
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons ^{A, D} Reis Salat vom Buffet Joghurtspeise ^D	647,1 kcal 2707,7 kJ			veg. Tortelloni mit Gemüse und ^{A, L, D} Tomatensoße ^A Joghurtspeise ^D	759,4 kcal 3178,5 kJ
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung