

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlos	Menü III Leichte Vollkost	Brei und Pudding
<b>Montag</b>	Bauernbraten* und Käse* (H,K,2,3) 324Kcal 22gE,26gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Käseauswahl(B,H,F,2) 295Kcal 25gE,22gF, -gKh dazu Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Hähnchenpastete mit Käse(H,K,B,2,3) 218Kcal 20gE,15gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Mandelbrei(H,A,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
<b>Dienstag</b>	Thunfischsalat mit Gemüse(H,G,B,2,3) dazu Sesamsemmel (EWW,M) 325Kcal 20gE,14gF, 30gKh	Edamer mit gek. Ei (B,H,F,2,) 297Kcal 25gE,22gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Bierschinken* mit Frischkäse (H,F,B,2,) 226Kcal 16gE,18gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Erdbeerbrei(H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
<b>Mittwoch</b>	Pikante Kartoffelsuppe*(B,H,3) dazu Semmel(EW) 551Kcal 28gE,24gF,55gKh	Camembertcreme mit Emmentaler(B,H,F,2) Vollkornsemmel(EWR, M,N,A) 437Kcal 30gE,25gF, 22gKh	Putenwurst mit Streichkäse(H,K,2,3) 218Kcal 19gE,16gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Haselnussbrei(H,A,9) mit Kompott (9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
<b>Donnerstag</b>	Sülze vom Schwein* mit Essigurke (F,2,) 229Kcal 24gE,14gF, 1gKh Brot(EWR)und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Tortengebäck(B,G,H,F,2,) 335Kcal 21gE,28gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Geflügelmortadella Edamer Käse(H,K,B,2,3) 237Kcal 22gE,16gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(E,H,9) mit Kompott(9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
<b>Freitag</b>	Rollmops im Zwiebelsud(G,5,9) dazu Semmel(EW) 317Kcal 21gE,15gF, 24gKh	Weichkäse mit Hüttenkäse(B,H,F,2) 272Kcal 22gE,20gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Corned Beef, und Streichwurst* (K,B,3) 153Kcal 21gE,7gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Vanillebrei(H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
<b>Samstag</b>	Brotzeitplatte* (H,K,F,2,3) 302Kcal 15gE,27gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Schnittkäse, Kräuterfrischkäse (B,H,F,2,) 254Kcal 22gE,18gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Kasseler* mit Camembert (H,K,B,2,3) 162Kcal 19gE,10gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(E,H,9) mit Kompott(9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
<b>Sonntag</b>	Pasteten Aufschnitt* (K,B,3) 218Kcal 17gE,17gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Gemischter Käseteller(B,H,F,2,) 285Kcal 25gE,20gF, -gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Putenschinken(K,B,3) mit Kürbis 107Kcal 24gE,2gF, 2gKh Brot(EWR) und Butter(H) 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Schokobrei(H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoffe bzw. konserviert, 3 mit Phosphat, 4 geschwefelt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Süßstoff (Cyclamat bzw. Saccharin), 11 mit Zuckeraustauschstoffe.

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Allergene: A Schalenfrüchte, B Sellerie, C Erdnüsse, D Soja, E glutenhaltiges Getreide(W=Weizen, R=Roggen), F Eier, G Fisch, H Milch-Erzeugnisse, K Senf, M Sesamsamen, N Lupinen-Erzeugnisse, O Krebstiere, P Weichtier-Erzeugnisse S Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/Liter od. Kg) \*Schweinefleisch

# Speisekarte

*Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen*

Liebe Patientin, lieber Patient,

um Ihren Appetit anzuregen, bieten wir Ihnen eine reiche Auswahl von Speisen an, die Sie sich, ganz nach Geschmack, selbst zusammenstellen können.

Wählen Sie eines der drei angebotenen Menüs beim Mittag- bzw. Abendessen aus oder stellen Sie die einzelnen Komponenten des Mittagmenüs selbst zusammen.

Sollte Sie die Portionsgröße nicht zufrieden stellen, wenden Sie sich bitte an Ihre Serviceassistentin die bei der täglichen Bestellung Ihre Fragen und Wünsche berücksichtigt.

Dafür ist es hilfreich, wenn Sie auf Ihrem persönlichen Speiseplan bereits Ihren Wunsch oder Ihre ausgewählten Menükomponenten angekreuzt haben. Den ausgefüllten Menüplan legen Sie bitte sichtbar auf Ihren Nachttisch. So kann die Serviceassistentin auch während Ihrer Abwesenheit, z.B. bei einer Untersuchung, Ihre Wünsche berücksichtigen.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam

**Gültig vom 25.11. – 1.12. 2024**

# Unser Angebot:

**Frühstück** Butter<sup>(H)</sup>, Margarine, Marmelade, Käse<sup>(3,H)</sup>Wurst<sup>(3,H)</sup>, Joghurt<sup>(H)</sup>oder Fruchtsaftgetränk<sup>(9)</sup>

Brotsorten:Semmeln<sup>(EW)</sup>Roggensemmeln<sup>(EWR)</sup>Graubrot<sup>(EWR)</sup>Vollkornbrot<sup>(EWR,M,N,A)</sup> Weißbrot<sup>(EW,H)</sup>Zopf<sup>(EW,H)</sup>

## Mittagessen

### Änderungen Vorbehalten

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Montag	Geflügelcremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 120Kcal 7gE, 8gF, 5gKh	Geflügelcremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 120Kcal 7gE, 8gF, 5gKh	Geflügelcremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 120Kcal 7gE, 8gF, 5gKh
	Schweinebraten* Balkan Art mit Buttereis und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup> 461Kcal 36gE,21gF, 32gKh	Apfelstrudel <sup>(H,EW,F)</sup> , mit Mandelsoße <sup>(H,9)</sup> 578Kcal 12gE,21gF,84gKh	Nudelaufauf mit Gemüse <sup>(B,H,F,EW)</sup> dazu Tomatensoße <sup>(EW)</sup> 485Kcal 19gE,15gF,67gKh
	Schokopudding <sup>(H,A)</sup> 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh	Schokopudding <sup>(H,A)</sup> 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh	Schokopudding <sup>(H,A)</sup> 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh
Dienstag	Eierflockensuppe <sup>(F;B)</sup> 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh	Eierflockensuppe <sup>(F;B)</sup> 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh	Eierflockensuppe <sup>(F;B)</sup> 85Kcal 7gE, 5gF, 2gKh
	Kässpatzen mit Röstzwiebeln <sup>(H,EW)</sup> , dazu Salat <sup>(H,K,F,9)</sup> 588Kcal 31gE,28gF,67gKh	Reiberdatschi <sup>(EW,F)</sup> mit Apfelmus <sup>(9)</sup> 436Kcal 8gE,17gF,60gKh	Königsberger Klopse* <sup>(F)</sup> mit Salzkartoffeln und Karottensalat <sup>(9)</sup> 293Kcal 14gE, 12gF, 31gKh
	Gebäck <sup>(A,EW,F,H)</sup> 180Kcal 3gE, 8gF, 23gKh	Gebäck <sup>(A,EW,F,H)</sup> 180Kcal 3gE, 8gF, 23gKh	Fruchtkompott <sup>(9)</sup> 58Kcal 1gE, -gF, 11gKh
Mittwoch	Kräutercremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 106Kcal 3gE, 7gF, 8gKh	Kräutercremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 106Kcal 3gE, 7gF, 8gKh	Kräutercremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 106Kcal 3gE, 7gF, 8gKh
	Gyros mit Tzatziki <sup>(H)</sup> dazu Wedges und Krautsalat <sup>(9)</sup> 536Kcal 37gE,31F,26gKh	Gemüse-Cous-cous dazu Joghurtsoße <sup>(EW;B,H)</sup> und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup> 401Kcal 12gE, 8gF, 67gKh	Feines Rahmgemüse <sup>(H,B,EW)</sup> dazu Nudeln <sup>(EW,F)</sup> 412Kcal 16gE,13gF, 57gKh
	Milchreisdessert <sup>(H)</sup> 136Kcal 3gE, 3gF, 24gKh	Milchreisdessert <sup>(H)</sup> 136Kcal 3gE, 3gF, 24gKh	Milchreisdessert <sup>(WH)</sup> 136Kcal 3gE, 3gF, 24gKh

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Donnerstag	Klößchensuppe* <sup>(EWF)</sup> 162Kcal 11gE, 11gF, 5gKh	Klößchensuppe* <sup>(EWF)</sup> 162Kcal 11gE, 11gF, 5gKh	Klößchensuppe* <sup>(EWF)</sup> 162Kcal 11gE, 11gF, 5gKh
	gebackenes Fischfilet <sup>(G,F,EW)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(K,B)</sup> und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup> 458Kcal 33gE,14gF, 48gKh	Scheiterhaufen <sup>(EW;H,F,9)</sup> mit Schokosoße <sup>(9,H)</sup> 427Kcal 19gE,10gF, 65gKh	Putenfleischkäse <sup>(3)</sup> mit Püree <sup>(H)</sup> und Fenchelsalat <sup>(9)</sup> 380Kcal 23gE, 21gF, 24gKh
	Obst 67Kcal -gE, -gF, 15gKh	Obst 67Kcal -gE, -gF, 15gKh	Fruchtcocktail <sup>(9)</sup> 58Kcal 1gE, -gF, 11gKh
Freitag	Champignoncremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh	Champignoncremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh	Champignoncremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh
	Hacksteak* in Zwiebelsoße <sup>(EW)</sup> mit Nudeln <sup>(EW,F)</sup> und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup> 439Kcal 34gE, 12gF, 46gKh	Topfenpalatschinken <sup>(H,EW,F)</sup> , mit Kompott <sup>(9)</sup> 414Kcal 24gE, 20gF, 34gKh	Gemüse-Nudeleintopf mit Hühnerfleisch <sup>(EW,B,F)</sup> 376Kcal 22gE, 14gF, 40gKh
	Joghurtdessert <sup>(E;H,A,9)</sup> 77Kcal 4gE, 4gF, 5gKh	Joghurtdessert <sup>(E;H,A,9)</sup> 77Kcal 4gE, 4gF, 5gKh	Joghurtdessert <sup>(E;H,A,9)</sup> 77Kcal 4gE, 4gF, 5gKh
Samstag	Sternchensuppe <sup>(EW;)</sup> 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh	Sternchensuppe <sup>(EW;)</sup> 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh	Sternchensuppe <sup>(EW;)</sup> 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh
	Geschnetzeltes „Fränkischer Art“* <sup>(H)</sup> dazu Spätzle <sup>(EW,F)</sup> und Salat <sup>(H,K,F,9)</sup> 416Kcal 35gE, 15gF, 34gKh	Gebackener Gemüsestrudel mit Kräutersoße <sup>(EW,F,H,B)</sup> dazu Salat <sup>(H,K,F,9)</sup> 534Kcal 14gE, 37gF, 35gKh	Gnocchi in Champignonsoße <sup>(EW,F,H)</sup> und Gemüsesalat <sup>(B,9)</sup> 288Kcal 9gE, 9gF, 41gKh
	Puddingdessert <sup>(H,A)</sup> 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh	Puddingdessert <sup>(H,A)</sup> 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh	Puddingdessert <sup>(H,A)</sup> 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh
Sonntag	Fenchelcremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 92Kcal 2gE, 5gF, 8gKh	Fenchelcremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 92Kcal 2gE, 5gF, 8gKh	Fenchelcremesuppe <sup>(EW;H)</sup> 92Kcal 2gE, 5gF, 8gKh
	Geschmorte Roulade* mit Kartoffelpüree <sup>(H)</sup> und Gurkensalat 418Kcal 26gE, 18gF, 38gKh	Reisaufauf <sup>(H,F,9)</sup> mit Apfelmus <sup>(9)</sup> 492Kcal 12gE, 18gF, 69gKh	Geschmorte Putenroulade dazu Püree <sup>(H)</sup> und Karottengemüse <sup>357Kcal</sup> 35gE, 12gF, 26gKh
	Fruchtquark <sup>(H,A,9)</sup> 88Kcal 14gE, 2gF, 5gKh	Fruchtquark <sup>(H,A,9)</sup> 88Kcal 14gE, 2gF, 5gKh	Fruchtquark <sup>(H,A,9)</sup> 88Kcal 14gE, 2gF, 5gKh