

• **Abendessen** Änderungen Vorbehalten

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlos	Menü III Leichte Vollkost	Brei und Pudding
Montag	Kalte Platte* (2,3,H), 361Kcal 17gE,33gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Camembert (B,H,F,2,) garniert 288Kcal 21gE,28gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Putenjagdwurst und Hüttenkäse (B,H,K,2,5,3) 183Kcal 16gE,13gF,1gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Mandelbrei (H,A,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Dienstag	Emmentaler und Bierwurst (B,H,K,2,5,3) 339Kcal 22gE,28gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Käsesalat(H,F,2) mit Semmel(EW) 472Kcal 27gE,28gF, 27gKh	Bierschinken und Bauernbraten* (B,K,2,5,3) 224Kcal 18gE,17gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Erdbeerbrei (H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Mittwoch	Gulaschsuppe(B,) mit Brot(EWR) 545Kcal 45gE,26gF, 33gKh	Schnittkäse, Käsecke(B,H,F,2,) 284Kcal 28gE,19gF,-gKh Brot(EWR) und Butter (H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Kasseler* mit Edamer Käse(H,K,2,35,6,) 164Kcal 19gE,10gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Haselnussbrei (H,9) mit Kompott (9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Donnerstag	Bayrischer Wurstsalat* (K,2,5,3)dazu Laugenstange(EW) 476Kcal 18gE,28gF,36gKh	Edamer mit Kräuterkäse (B,H,F,2,) dazu Roggensammel (EWR), 443Kcal 28gE,27gF,22gKh	Hähnchenaspik mit Leberstreich- Wurst*(B,2,5,3) 173Kcal 19gE,11gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(EW,H,9) mit Kompott(9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
Freitag	Pikanter Heringssalat(G,5,9) mit Semmel(EW) 339Kcal 12gE,18gF, 32gKh	Käseaufschnitt, Frischkäse(B,H,F,2,) 237Kcal 19gE,16gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Geflügelpastete, Frischkäse (B,H,K,2,5,3) 253Kcal 19gE,21gF,-gKh Brot(EWR) und Butter (H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Vanillebrei (H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh
Samstag	Putenpaprikabrust Frischkäse (H,2,3), 175Kcal 20gE,10gF,-gKh dazu Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Gem. Käseaufschnitt (B,H,F,2,) 285Kcal 25gE,20gF,2-gKh mit Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Ger. Putenbrust, Camembert (H,2,3), 175Kcal 20gE,10gF,-gKh dazu Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Grießbrei(EW,H,9) mit Kompott(9) 282Kcal 11gE, 9gF, 38gKh
Sonntag	Brotzeiteller* (H,F,2,3) mit 266Kcal 17gE,22gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Weichkäse mit Ei(B,H,F,2,) 262Kcal 21gE,20gF,-gKh Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	gem. Aufschnitt*(B,K,2,5,3) 196Kcal 17gE,14gF,-gKh mit Brot(EWR) und Butter(H), 179Kcal 3gE,9gF, 22gKh	Schokobrei (H,9) mit Kompott(9) 300Kcal 9gE, 9gF, 43gKh



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 Mittagsmenus 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

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

*= Schweinefleisch

Gültig vom 9.12. – 15.12. 2024

Unser Angebot:

Frühstück Butter^(H), Margarine, Marmelade, Käse^(3,H)Wurst^(3,H), Joghurt^(H)oder
Fruchtsaftgetränk⁽⁹⁾

Brotsorten:Semmeln^(EW)Roggensemmeln^(EWR)Graubrot^(EWR)Vollkornbrot^(EWR,M,N,A)
Weißbrot^(EW,H)Zopf^(EW,H)

Mittagessen

Änderungen Vorbehalten

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Montag	Kürbiscremesuppe ^(EW;H) 136Kcal 2gE, 11gF, 7gKh	Kürbiscremesuppe ^(EW;H) , 136Kcal 2gE, 11gF, 7gKh	Kürbiscremesuppe ^(EW;H) 136Kcal 2gE, 11gF, 7gKh
	Gefüllte Maultaschen "Schwäbischer Art" ^(F,EW,H) mit Salat ^(H,K,F,9) 400Kcal 24gE, 15gF, 40gKh	Kaiserschmarrn ^(EW,H,F) mit Kompott ⁽⁹⁾ 538Kcal 17gE, 25gF, 61gKh	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudeln ^(EW,F) und feinem Gemüse ⁽⁹⁾ 421Kcal 45gE, 8gF, 40gKh
	Joghurtcreme ^(H,A,9) 77Kcal 4gE, 4gF, 5gKh	Joghurtcreme ^(H,A,9) 77Kcal 4gE, 4gF, 5gKh	Joghurtcreme ^(H,A,9) 77Kcal 4gE, 4gF, 5gKh
Dienstag	Nudelsuppe ^(EW,F,B) 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh	Nudelsuppe ^(EW,F,B) 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh	Nudelsuppe ^(EW,F,B) 88Kcal 5gE, 3gF, 10gKh
	Cevapcici* mit pikanter Paprikasoße ^(EW) dazu Butterreis und Salat ^(H,K,F,9) 503Kcal 25gE, 23gF, 48gKh	Kässpatzen mit Röstzwiebeln ^(H,EW) , dazu Salat ^(H,K,F,9) 588Kcal 31gE, 28gF, 67gKh	Gemüse- Hühnereintopf ^(EW,B) 376Kcal 22gE, 14gF, 40gKh
	Obst 91Kcal 2gE, 5gF, 9gKh	Obst 91Kcal 2gE, 5gF, 9gKh	Schokopudding ^(A,H,9) 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh
Mittwoch	Champignoncremesuppe ^(EW;H) 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh	Champignoncremesuppe ^(EW;H) 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh	Champignoncremesuppe ^(EW;H) 121Kcal 5gE, 11gF, 2gKh
	Saure Leber vom Rind mit Kartoffelpüree ^(H) und Salat ^(H,K,F,9) 339Kcal 29gE, 9gF, 32gKh	Scheiterhaufen ^(EW;H,F,9) mit Vanillsoße ^(9,H) 483Kcal 22gE, 10gF, 74gKh	Gebratenes Fischfilet mit Kräutersoße mit Reis und Karottensalat ⁽⁹⁾ 449Kcal 29gE, 19gF, 41gKh
	Buttermilchdessert ^(H,A,9) 118Kcal 3gE, 5gF, 13gKh	Buttermilchdessert ^(H,A,9) 118Kcal 3gE, 5gF, 13gKh	Buttermilchdessert ^(H,A,9) 118Kcal 3gE, 5gF, 13gKh

	Menü I Vollkost	Menü II Fleischlose Alternative	Menü III Leichte Vollkost
Donnerstag	Karottencremesuppe ^(EW;H) 136Kcal 3gE, 11gF, 6gKh	Karottencremesuppe ^(EW;H) 136Kcal 3gE, 11gF, 6gKh	Karottencremesuppe ^(EW;H) 136Kcal 3gE, 11gF, 6gKh
	Penne ^(EW) Bolognese ^(B) mit Salat ^(H,K,F,9) 464Kcal 28gE, 15gF, 52gKh	Penne ^(EW) Gemüse- Bolognese ^(B) mit Salat ^(H,K,F,9) 409Kcal 15gE, 10gF, 62gKh	Fleischklößchen in Champignonsoße ^(H) mit Kartoffelpüree und Selleriesalat ⁽⁹⁾ 399Kcal 17gE, 22gF, 33gKh
	Nusspudding ^(A,H,9) 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh	Nusspudding ^(A,H,9) 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh	Nusspudding ^(A,H,9) 91Kcal 3gE, 4gF, 11gKh
Freitag	Spargelcremesuppe ^(EW;H) 128Kcal 5gE, 9gF, 8gKh	Spargelcremesuppe ^(EW;H) 128Kcal 5gE, 9gF, 8gKh	Spargelcremesuppe ^(EW;H) 128Kcal 5gE, 9gF, 8gKh
	Schweinebraten* mit Knödel ⁽⁴⁾ und Krautsalat ^(4,2,9) 431Kcal 38gE, 18gF, 29gKh	Zwetschgenknödel ^(H,EW) mit Fruchtsoße ⁽⁹⁾ 620Kcal 9gE, 25gF, 188Kh	Tortellini ^(F,EW,H) in Käsesoße ^(EW;H) und Gemüsesalat ^(H,K,F,9) 459Kcal 23gE, 26gF, 32gKh
	Gebäck ^(A,EW,F,H) 180Kcal 3gE, 8gF, 23gKh	Gebäck ^(A,EW,F,H) 180Kcal 3gE, 8gF, 23gKh	Fruchtcocktail ⁽⁹⁾ 91Kcal 2gE, 5gF, 9gKh
Samstag	Grießsuppe ^(B,EW) 120Kcal 11gE, 5gF, 8gKh	Grießsuppe ^(B,EW) 120Kcal 11gE, 5gF, 8gKh	Grießsuppe ^(B,EW) 120Kcal 11gE, 5gF, 8gKh
	Linseneintopf mit Wursteinlage ^(B,3) 484Kcal 26gE, 35gF, 18gKh	Quarkauflauf ^(EW;H,F,9) mit Kompott ⁽⁹⁾ 543Kcal 27gE, 14gF, 73gKh	Kartoffelplätzchen mit Rahmgemüse ^(H,B,EW) 323Kcal 10gE, 16gF, 35gKh
	Fruchtgelee ^(H,9) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh	Fruchtgelee ^(H,9) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh	Fruchtgelee ^(H,9) 65Kcal 1gE, 1gF, 13g
Sonntag	Brokkolisuppe ^(EW;H) 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh	Brokkolisuppe ^(EW;H) 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh	Brokkolisuppe ^(EW;H) 121Kcal 5gE, 10gF, 2gKh
	Sauerbraten mit Spätzle ^(F,EW) und Bohnensalat ^(H,K,F,9) 418Kcal 24gE, 18gF, 40gKh	Vegetarische Klößchen ^(EW) an Currysoße ^(EW) mit Reis und Salat ^(H,K,F,9) 352Kcal 17gE, 15gF, 35gKh	Rinderbraten mit Reis und feinem Gemüse ^(B) 371Kcal 42gE, 5gF, 38gKh
	Vanillquark ^(H,A,9) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh	Vanillquark ^(H,A,9) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh	Vanillquark ^(H,A,9) 65Kcal 1gE, 1gF, 13gKh