

Speiseplan für die 21. Woche 2019 vom 20.05.2019 bis zum 26.05.2019

Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



Mo
20.05.2019

Di
21.05.2019

Mi
22.05.2019

Do
23.05.2019

Fr
24.05.2019

Sa
25.05.2019

So
26.05.2019

Suppe	Tomatensuppe	Klare Brühe mit Gemüsestreifen	Lauchcremesuppe	Klare Zwiebelsuppe	Gebrannte Grießsuppe		Gemüsebrühe mit Flädle
	Vxx ^{oo} a1qi (kcal 164)	Vx ^{oo} qi (kcal 42)	Vx ^{oo} a1qi (kcal 107)	Vx ^{oo} q (kcal 64)	Vxx ^{oo} a1qi (kcal 96)		Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 122)
Menü 1	Kasslerbraten an Bratensoße Bratkartoffeln und Rettichsalat	Lasagne Bolognese mit Käse überbacken, Pflücksalat	Tortellini mit Käsesoße und Gurkensalat	Wiener Kaiserschmarren, Apfelmus	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kartoffeleintopf mit Gemüse, Bockwurst, Semmel	Lammgulasch mit Spätzle und Kaisergemüse
	Sxx ^{oo} a1qi 238 (kcal 646)	(kcal 6)	Vxx ^{oo} a1cqi 13 (kcal 734)	Vx ^{oo} a1cqi 8 (kcal 506)	Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 521)	RSx ^{oo} qi (kcal 612)	x ^{oo} a1cqi 8 (kcal 771)
Menü 2	Kartoffelplätzchen mit Gemüseraugut und Blattsalat	Reisgericht mit Kidneybohnen, Paprika und Tomaten Endiviensalat	Saure Nierle Kartoffelpüree und Pflücksalat	Hackbällchen in Paprika Tomatensoße, Reis und Kopfsalat	Wildlachsfilet an Dillsoße, Dampfkartoffel, Rote Beete Salat	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Semmel	Champignon-Ragout mit Spätzle, Bohnen- und Blattsalat
	Vxx ^{oo} a1cq (kcal 651)	Vxx ^{oo} q (kcal 395)	Sx ^{oo} q (kcal 374)	RSx ^{oo} acq 3 (kcal 774)	Fxx ^{oo} dq (kcal 540)	Vxx ^{oo} a1qi (kcal 328)	Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 646)
Nachtisch	Aprikosenjoghurt	Pfirsich	Birnenkompott	Grießpudding	Multi Vitamin Creme	Apfelkompott	Schokomousse
	Vxx ^{oo} q (kcal 180)	(kcal 53)	236 (kcal 65)	Vxx ^{oo} a1q (kcal 170)	Vxx ^{oo} q (kcal 187)	Vxx ^{oo} (kcal 102)	Vxx ^{oo} q (kcal 121)

Mittagstisch: Täglich 11.30 - 13.00 Uhr - mit Suppe und Nachtisch -

Café "Kontakt": Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag, 14:30 - 17:00 Uhr

Kennzeichnungen:

ooo	Diab. sehr gut
oo	Diab. geeignet
o	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost
x	Vollkost

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe	a	glutenhaltig	a8	Einkorn	h1	Mandel	h9	Queenslandnuss
2	Konservierungsstoffe	a1	Weizen	b	krebstierhaltig	h2	Haselnuss	i	selleriehaltig
3	Antioxidationsmittel	a2	Roggen	c	eihaltig	h3	Walnuss	j	senfhaltig
4	Geschmacksverstärker	a3	Gerste	d	fischhaltig	h4	Kaschunuss	k	sesamhaltig
5	Phosphat	a4	Hafer	e	nusshaltig	h5	Pecannuss	l	schwefehaltig
6	Süßungsmittel	a5	Dinkel	f	sojahaltig	h6	Paranuss	m	lupinenhaltig
7	Phenylalaninquelle	a6	Kamut	g	milchhaltig	h7	Pistazien	n	weichtierhaltig
8	geschwefelt	a7	Emmer	h	schalenfruchtartig	h8	Macdamianuss		
9	geschwärtzt								
10	gewachst								

Bitte reservieren Sie bei größeren Gruppen!

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Servicetelefon: 07392 / 9728-32

Servicefax:

www.seniorenzentrum-laupheim.de

Küche: _____



Gedruckt am 10.05.2019 um 10:16 Uhr
plan_7_4_2346_1245_preis