

Speiseplan für die 32. Woche 2020 vom 03.08.2020 bis zum 09.08.2020

Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



Mo
03.08.2020

Di
04.08.2020

Mi
05.08.2020

Do
06.08.2020

Fr
07.08.2020

Sa
08.08.2020

So
09.08.2020

Suppe

Wirsingcremesuppe Vxx ^{oo} a1q (kcal 147)	Klare Zwiebelsuppe Vxx ^{oo} aqi 2 (kcal 106)	Erdbeer-Kaltschale Vxx ^{oo} (kcal 82)	Gebrannte Grießsuppe Vxx ^{oo} a1i (kcal 120)	Pastinakencreme-Suppe Vxx ^{oo} qi (kcal 144)		Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 207)
---	--	---	--	--	--	--

Menü 1

Kasslerbraten an Bratensoße dazu Bratkartoffeln und Rettichsalat Sxx ^{oo} a1qi 238 (kcal 606)	Putenschnitzel an Curryrahmsoße, Reis und Blattsalat Gxx ^{oo} a1qi (kcal 620)	Saure Kutteln mit Bratkartoffel dazu Pflücksalat Rx ^{oo} aa1cqi (kcal 512)	Rindergulasch Erbsen und Karottengemüse Bandnudeln Rxx ^{oo} a1cqi (kcal 733)	Wildlachsfilet an Dillsoße mit Dampfkartoffel und Rote Bete Salat Fxx ^{oo} dq (kcal 528)	Gulaschsuppe mit Semmel Rx ^{oo} a1i (kcal 462)	Rinderbraten an Rotweinssoße Semmelknödel und Romanesco-Gemüse RAxx ^{oo} a1cqi 8 (kcal 765)
---	---	--	--	--	--	---

Menü 2

Dampfnudel, Soße mit Vanillegeschmack Vx ^{oo} a1fq 6 (kcal 501)	Kartoffel Gemüseauflauf, mit Käse überbacken dazu Pflücksalat Vx ^{oo} cqi (kcal 447)	Spaghetti mit Gemüsebolognese dazu Endiviensalat Vxx ^{oo} a1qi (kcal 506)	Reisaufguss, dazu Zwetschgenkompott Vxx ^{oo} cq (kcal 685)	Eierpfannkuchen gefüllt mit Gemüsestreifen Kräutersoße Blattsalat Vxx ^{oo} a1cqi 7 (kcal 523)	Schwäbischer Gemüseeintopf mit Semmel Vxx ^{oo} a1i (kcal 314)	Käse-Polenta mit Champignon-Rahmsoße und Pflücksalat Vxx ^{oo} a1cqi (kcal 650)
---	--	---	--	---	---	--

Nachtisch

Kirschgoghurt Vxx ^{oo} q (kcal 122)	Apfel Vxx ^{oo} (kcal 82)	Grießpudding Vxx ^{oo} a1q (kcal 170)	Obstsalat Vxx ^{oo} (kcal 68)	Multi Vitamin Creme Vxx ^{oo} q (kcal 187)	Banane Vxx ^{oo} (kcal 103)	Panna Cotta mit Himbeerssoße Vxx ^{oo} q (kcal 459)
---	--------------------------------------	--	--	---	--	--

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 schwefelhaltig
6 Süßungsmittel	a5 Dinkel	f sojahlaltig	h6 Paranuss	m lupinenhaltig
7 Phenylalaninquelle	a6 Kamut	g milchhaltig	h7 Pistazien	n weichtierhaltig
8 geschwefelt	a7 Emmer	h schalenfruchtaltig	h8 Macdamianuss	
9 geschwärzt				
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 21.07.2020 um 20:48 Uhr
plan_7_4_2346_1245_preis