

Speiseplan für die 33. Woche 2020 vom 10.08.2020 bis zum 16.08.2020

Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



Mo
10.08.2020

Di
11.08.2020

Mi
12.08.2020

Do
13.08.2020

Fr
14.08.2020

Sa
15.08.2020

So
16.08.2020

Suppe

Champignoncreme Suppe <i>Vxx° a1gi (kcal 108)</i>	Eierflockensuppe <i>Vxx° ci (kcal 99)</i>	Erbsencremesuppe <i>Vx° a1gi (kcal 150)</i>	Backspätzlessuppe <i>Vxx° a1cqi (kcal 92)</i>	Tomatensuppe <i>Vxx° a1gi (kcal 164)</i>		Klare Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen <i>Vxx° a1cqi (kcal 166)</i>
--	--	--	--	---	--	---

Menü 1

Geschmorter Rindergulasch mit Bandnudeln und Bohnensalat <i>Rxx° a1gi (kcal 657)</i>	Rahmhackbraten mit Eierspätzle und Kohlrabigemüse <i>RSx° a1cq (kcal 746)</i>	Schinkenbraten mit Petersilienkartoffel und Karottengemüse <i>Sxx° ai 2 (kcal 435)</i>	Rostbratwurst an Bratensoße dazu Kartoffel- und Gurkensalat <i>Sx° a1gij 3 (kcal 690)</i>	Gedünsteter Seelachs auf Blattspinat, Kräutersoße und Salz-Kartoffeln <i>Fxx° a1dq (kcal 541)</i>	Gaisburger Marsch mit Kartoffel und Rindfleischwürfel, Semmel <i>Rxx° a1cqi (kcal 404)</i>	Putenschlemmerrolle mit Rahmsoße dazu Spätzle und Spargelgemüse <i>Gx° a1cqi 4 (kcal 731)</i>
---	--	---	--	--	---	--

Menü 2

Quark-Auflauf dazu Erdbeerkompott <i>Vx° a1cq 14 (kcal 562)</i>	Bunter Spätzle und Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken, Kopfsalat <i>a1cqi 1 (kcal 465)</i>	Apfelstrudel, dazu Soße mit Vanillegeschmack <i>Vxx° acqi 8 (kcal 639)</i>	Großer Salatteller mit gemischten Salaten und Käsestreifen Baguette <i>Vxx° aqi 3 (kcal 631)</i>	Eier in Senfsoße dazu Reis und Pflücksalat <i>Vxx° a1cqij 3 (kcal 514)</i>	Vegetarischer Gaisburger Marsch, Semmel <i>Vxx° a1cqi (kcal 236)</i>	Grüne Bandnudeln an Pilzrahmsoße dazu Gurkensalat <i>Vx° aqi 3 (kcal 540)</i>
--	---	---	---	---	---	--

Nachtisch

Aprikosenjoghurt <i>Vxx° q (kcal 180)</i>	Wassermelone <i>Vxx° (kcal 44)</i>	Bircher Müsli <i>Vxx° a3a4qh1h2 (kcal 36)</i>	Stracciatellacreme <i>Vxx° q (kcal 186)</i>	Heidelbeerquark <i>Vxx° q (kcal 214)</i>	Pfirsich <i>Vxx° (kcal 53)</i>	Eis <i>Vxx° agh 124 (kcal 160)</i>
--	---------------------------------------	--	--	---	-----------------------------------	---------------------------------------

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:

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	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 schalenfruchthaltig	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 27.07.2020 um 9:59 Uhr
plan_7_4_2346_1245_preis