

# Speiseplan für die 38. Woche 2020 vom 14.09.2020 bis zum 20.09.2020

## Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



**Mo**  
14.09.2020

**Di**  
15.09.2020

**Mi**  
16.09.2020

**Do**  
17.09.2020

**Fr**  
18.09.2020

**Sa**  
19.09.2020

**So**  
20.09.2020

### Suppe

|   |   |  |  |  |  |   |
|---|---|--|--|--|--|---|
| Karottencremesuppe<br><i>Vxx<sup>oo</sup> qi (kcal 155)</i> | Klare Brühe mit Gemüsestreifen<br><i>Vx<sup>oo</sup> qi (kcal 55)</i> | Maiscremesuppe<br><i>Vxx<sup>oo</sup> a1q (kcal 188)</i> | Eierflockensuppe<br><i>Vxx<sup>oo</sup> ci (kcal 99)</i> | Gebrannte Grießsuppe<br><i>Vxx<sup>oo</sup> a1i (kcal 120)</i> |  | Klare Brühe mit Brätknödel<br><i>Sxx<sup>oo</sup> a1cqi 5 (kcal 94)</i> |
|---|---|--|--|--|--|---|

### Menü 1

|   |   |   |   |   |  |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch, Käse und Pflücksalat<br><i>Rxx<sup>oo</sup> a1cqi (kcal 955)</i> | Schweinebraten mit Bratensoße, Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree<br><i>Sx<sup>oo</sup> a1qi (kcal 788)</i> | Panierte Hähnchbrust dazu Ofenkartoffeln, Kräuterdip und Gemüsesalat<br><i>Gx<sup>oo</sup> a1q 5 (kcal 755)</i> | Hackbraten an Rahmsoße Zuccinigemüse Schupfnudeln<br><i>RSxx<sup>oo</sup> aa1cqi (kcal 888)</i> | Seelachsfilet an Dillsoße dazu Dampfkartoffeln und Möhrensalat<br><i>Fxx<sup>oo</sup> dq (kcal 590)</i> | Bauern-Frühstück mit Kartoffeln, Schinken und Ei dazu Pflücksalat<br><i>Sxx<sup>oo</sup> cq 234 (kcal 444)</i> | Kalbsrahm-Geschnetzeltes, Kartoffelplätzchen und grünen Bohnen<br><i>acqi 2 (kcal 690)</i> |
|---|---|---|---|---|--|--|

### Menü 2

|  |  |  |   |  |  |   |
|--|--|--|---|--|--|---|
| Apfel-Quark-Lasagne dazu Soße mit Vanillegeschmack<br><i>Vxx<sup>oo</sup> acq (kcal 588)</i> | Nudelauflauf mit Wurzel- Gemüse, Tomatensoße dazu Blattsalat<br><i>Vxx<sup>oo</sup> a1cqi (kcal 646)</i> | Wiener Kaiserschmarren mit Apfelmus<br><i>Vx<sup>oo</sup> a1cql 8 (kcal 506)</i> | Käseomlett mit Rahmspinat und Salzkartoffel<br><i>Vxx<sup>oo</sup> a1cqi (kcal 475)</i> | Kässpätzle mit Zwiebeln abgeschmelzt, Pflücksalat<br><i>Vxx<sup>oo</sup> a1cq (kcal 548)</i> | Bauern-Frühstück mit Kartoffeln, Gemüse und Ei dazu Pflücksalat<br><i>Vx<sup>oo</sup> cqi (kcal 335)</i> | Gebackener Feta mit Spinatspätzle und Schwarzwurzeln<br><i>Vxx<sup>oo</sup> a1cq (kcal 673)</i> |
|--|--|--|---|--|--|---|

### Nachtisch

|   |  |   |   |   |   |  |
|---|--|---|---|---|---|--|
| Pfirsichjoghurt<br><i>Vxx<sup>oo</sup> q (kcal 122)</i> | Apfel<br><i>Vxx<sup>oo</sup> (kcal 82)</i> | Gelbe Grütze<br><i>Vx<sup>oo</sup> 6 (kcal 126)</i> | Caramellpudding<br><i>Vxx<sup>oo</sup> q (kcal 138)</i> | Bircher Müsli<br><i>Vxx<sup>oo</sup> a3a4qh1h2 (kcal 365)</i> | Aprikosenkompott<br><i>Vxx<sup>oo</sup> (kcal 82)</i> | Mangocreme<br><i>Vxx<sup>oo</sup> q (kcal 150)</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:

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| <sup>ooo</sup> | Diab. sehr gut      |
| <sup>oo</sup>  | Diab. geeignet      |
| <sup>o</sup>   | 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  | sojahaltig         | h6 | Paranuss     | m  | lupinenhaltig   |
| 7  | Phenylalaninquelle   | a6 | Kamut        | g  | milchhaltig        | h7 | Pistazien    | n  | weichtierhaltig |
| 8  | geschwefelt          | a7 | Emmer        | h  | schalenfruchtartig | 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 27.08.2020 um 14:16 Uhr  
plan\_7\_4\_2346\_1245\_preis