

# Speiseplan für die 38. Woche 2019 vom 16.09.2019 bis zum 22.09.2019

## Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



**Mo**  
16.09.2019

**Di**  
17.09.2019

**Mi**  
18.09.2019

**Do**  
19.09.2019

**Fr**  
20.09.2019

**Sa**  
21.09.2019

**So**  
22.09.2019

### Suppe

Selleriecremesuppe <i>Vxx° a1qi (kcal 94)</i>	Gemüsebrühe mit Graupen <i>Vxx° a3i (kcal 98)</i>	Maiscremesuppe <i>Vxx° a1q (kcal 203)</i>	Eierflockensuppe <i>Vxx° ci (kcal 84)</i>	Zucchini-cremesuppe <i>Vxx° qi (kcal 154)</i>		Klare Brühe mit Brätknödel <i>Sxx° a1cqi 5 (kcal 132)</i>
--	--	--	--	--	--	--

### Menü 1

Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch, Käse und Pflücksalat	Putengeschnetzeltes an Curryrahmsoße Reis und Blattsalat <i>Gxx° a1q (kcal 641)</i>	Saure Nierle Kartoffelpüree und Pflücksalat <i>Sx° q (kcal 374)</i>	Hackbraten an Rahmsoße Zuccinigemüse Schupfnudeln <i>Sxx° aa1cql 8 (kcal 352)</i>	Seelachsfilet an Dillsoße, Dampfkartoffeln dazu Möhrensalat <i>Fxx° a1dqj (kcal 627)</i>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfel, Semmel <i>Rxx° a1i (kcal 407)</i>	Kalbsrollbraten an Champignonsoße, Blumenkohlgemüse Kartoffelgratin, <i>a1q (kcal 650)</i>
---	--	--	--	---	---	---

### Menü 2

Kohlrabi-Gemüse mit Spätzle	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Gemüseragout <i>Vxx° a1q (kcal 722)</i>	Wiener Kaiserschmarren mit Apfelmus <i>Vx° a1cql 8 (kcal 506)</i>	Käseomlett mit Rahmspinat und Salzkartoffel <i>Vxx° a1cqi (kcal 479)</i>	Kässpätzle mit Zwiebeln abgeschmelzt, Pflücksalat <i>Vxx° a1cq (kcal 548)</i>	Pichelsteiner Eintopf, Semmel <i>Vxx° a1 (kcal 114)</i>	Gebackener Feta mit Spinatspätzle und Schwarzwurzeln <i>a1cq (kcal 389)</i>
-----------------------------	--	--	---	--	--	--

### Nachtisch

Bananenjoghurt <i>q (kcal 102)</i>	Mandarinen <i>Vxx° (kcal 62)</i>	Gelbe Grütze <i>Vx° 6 (kcal 126)</i>	Caramellpudding <i>Vx° q (kcal 104)</i>	Bircher Müsli <i>Vxx° a3a4qh1h2 (kcal 365)</i>	Apfel <i>Vxx° (kcal 82)</i>	Mangocreme <i>Vxx° 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:

°°°	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 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 05.09.2019 um 6:47 Uhr  
plan\_7\_4\_2346\_1245\_preis