

# Speiseplan für die 43. Woche 2020 vom 19.10.2020 bis zum 25.10.2020

## Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



**Mo**  
19.10.2020

**Di**  
20.10.2020

**Mi**  
21.10.2020

**Do**  
22.10.2020

**Fr**  
23.10.2020

**Sa**  
24.10.2020

**So**  
25.10.2020

### Suppe

Blumenkohlcreme-Suppe	Klare Zwiebelsuppe	Wirsingcremesuppe	Gebrannte Grießsuppe	Pastinakencreme-Suppe		Klare Brühe mit Grießklößchen
Vxx <sup>oo</sup> a1qi (kcal 132)	Vxx <sup>oo</sup> aqi 2 (kcal 106)	Vxx <sup>oo</sup> a1q (kcal 147)	Vxx <sup>oo</sup> a1i (kcal 120)	Vxx <sup>oo</sup> qi (kcal 144)		Vxx <sup>oo</sup> aa1cqi (kcal 138)

### Menü 1

Schaschlik-Topf mit Hörnchen- Nudeln und Pflücksalat	Putenschnitzel an Curryrahmsoße, Reis und Blattsalat	Schinkenbraten mit Petersilienkartoffel und Karottengemüse	Rahmhackbraten mit Eierspätzle und Kohlrabigemüse	Bandnudeln mit Lachswürfel, Kräuter-Soße gekochter Karottensalat	Kesselfleisch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Cordon Bleu mit Bratensoße, Kaisergemüse und Eierspätzle
Sxx <sup>oo</sup> a1cq 2 (kcal 722)	Gxx <sup>oo</sup> a1qi (kcal 620)	Sxx <sup>oo</sup> ai 2 (kcal 435)	RSx <sup>oo</sup> a1cq (kcal 746)	Fxx <sup>oo</sup> a1cdg (kcal 530)	Sx <sup>oo</sup> a1qi (kcal 586)	Sxx <sup>oo</sup> a1cqi (kcal 777)

### Menü 2

Kirsch - Quark Lasagne, dazu Soße mit Vanillegeschmack	Gemüseragout an Frischkäsesoße, Kartoffelschupfnudeln, Eisbergsalat	Tortellini mit Käse gefüllt, Käsesoße, dazu Rettichsalat	Quark-Auflauf dazu Erdbeerkompott	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bunte Spätzle-Gemüsepfanne mit Pflücksalat	Semmelknödel an Zucchini-Gorgonzola-Soße, Karotten- und Pflücksalat
q (kcal 123)	Vx <sup>oo</sup> aa1cql 8 (kcal 573)	Vxx <sup>oo</sup> a1cq 1 (kcal 691)	Vx <sup>oo</sup> a1cq 14 (kcal 562)	Vxx <sup>oo</sup> a1cqi (kcal 475)	Vxx <sup>oo</sup> a1cqi 3 (kcal 414)	Vxx <sup>oo</sup> a1cqi (kcal 509)

### Nachtisch

Waldfrucht-Joghurt	Gelbe Grütze	Zwetschgen Kompott	Caramellpudding	Birnen-Sahnequark	Apfel	Heidelbeer-Mascarpone Creme
Vx <sup>oo</sup> q (kcal 122)	Vx <sup>oo</sup> 6 (kcal 126)	Vxx <sup>oo</sup> (kcal 94)	Vx <sup>oo</sup> q (kcal 138)	Vxx <sup>oo</sup> q (kcal 167)	Vxx <sup>oo</sup> (kcal 82)	RSxx <sup>oo</sup> q (kcal 254)

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	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 05.10.2020 um 10:53 Uhr  
plan\_7\_4\_2346\_1245\_preis