

Speiseplan für die 39. Woche 2020 vom 21.09.2020 bis zum 27.09.2020

Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



Mo
21.09.2020

Di
22.09.2020

Mi
23.09.2020

Do
24.09.2020

Fr
25.09.2020

Sa
26.09.2020

So
27.09.2020

Suppe	Champignoncreme Suppe <i>Vxx°° a1qi (kcal 108)</i>	Eierflockensuppe <i>Vxx°° ci (kcal 99)</i>	Tomatensuppe <i>Vxx°° a1qi (kcal 164)</i>	Backspätzlessuppe <i>Vxx°° a1cqi (kcal 92)</i>	Erbсенcremesuppe <i>Vx°° a1qi (kcal 150)</i>		Klare Gemüsebrühe mit Kräuterklößchen <i>Vxx°° a1cqi (kcal 166)</i>
Menü 1	Gefüllte Hähnchenroulade Hörnchennudeln dazu Rettichsalat <i>Gxx°° a1cqij (kcal 603)</i>	Currywurst mit Ofenkartoffeln dazu Pflücksalat <i>Sx°° a1qi (kcal 724)</i>	Kasslerbraten an Bratensoße Kartoffelpüree, Erbsen und Karottengemüse <i>Sxx°° a1qi (kcal 462)</i>	Fleischküchle an Bratensoße, Kartoffelsalat, Kopfsalat <i>a1cj 3 (kcal 539)</i>	Käseomlett mit Rahmspinat und Salzkartoffel <i>Vxx°° a1cqi (kcal 475)</i>	Linseneintopf mit Spätzle und Kasslerwürfel <i>Sx°° a1cqi 238 (kcal 706)</i>	Spanferkelbraten mit Rahmsauce dazu Lauchgemüse und Kartoffelkloß <i>Sx°° a1qi 38 (kcal 724)</i>
Menü 2	Erdbeer-Topfenknödel mit Vanillesoße <i>a1cq (kcal 374)</i>	Pfannengemüse an Kräutersoße, Reis und Kopfsalat <i>qh1 (kcal 410)</i>	Spaghetti mit Parmesan Tomatensoße und Gurkensalat <i>Vxx°° a1cqi 3 (kcal 506)</i>	Reisaufguss, dazu Zwetschgenkompott <i>Vxx°° cq (kcal 685)</i>	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Gemüseragout Pflücksalat <i>Vxx°° a1q (kcal 790)</i>	Vegetarischer Linseneintopf, Semmel <i>Vxx°° a1i (kcal 486)</i>	Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Kräutersoße dazu Pflücksalat <i>Vx°° a1a9cq 56 (kcal 496)</i>
Nachtisch	Aprikosenjoghurt <i>Vxx°° q (kcal 180)</i>	Rote Grütze <i>Vxx°° cfqh1h2h3 (kcal 84)</i>	Pfirsichkompott <i>Vxx°° (kcal 66)</i>	Stracciatellacreme <i>Vxx°° q (kcal 186)</i>	Apfel-Zimt-Pudding <i>Vxx°° q (kcal 165)</i>	Apfelschnee <i>Vx°° q (kcal 160)</i>	Weißes Schokomousse <i>Vxx°° q (kcal 212)</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	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	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 07.09.2020 um 14:43 Uhr
plan_7_4_2346_1245_preis