

# Speiseplan für die 31. Woche 2020 vom 27.07.2020 bis zum 02.08.2020

## Café Kontakt im Hospital zum Heiligen Geist



**Mo**  
27.07.2020

**Di**  
28.07.2020

**Mi**  
29.07.2020

**Do**  
30.07.2020

**Fr**  
31.07.2020

**Sa**  
01.08.2020

**So**  
02.08.2020

### Suppe

Zucchini-cremesuppe Vxx <sup>oo</sup> qi (kcal 154)	Gemüsebrühe mit Karotten- und Lauch Vxx <sup>oo</sup> i (kcal 39)	Kürbis-cremesuppe Vxx <sup>oo</sup> qi (kcal 77)	Gebrannte Grießsuppe Vxx <sup>oo</sup> a1i (kcal 120)	Sellerie-cremesuppe Vxx <sup>oo</sup> a1qi (kcal 147)		Gemüsebrühe Grieß und Käseklößchen Vxx <sup>oo</sup> a1cq (kcal 72)
--	--	---	--	--	--	--

### Menü 1

Lasagne Bolognese mit Pflücksalat Rxx <sup>oo</sup> aa1qi 7 (kcal 517)	Hähnchenkeule an Bratensoße, Kartoffelpüree und Rosenkohl Gx <sup>oo</sup> a1qi (kcal 589)	Saure Bohnen mit Spätzle und Saitenwurst Sx <sup>oo</sup> a1cqi (kcal 893)	Fleischbällchen in Tomatensoße, Hörnchen und Gurkensalat RSxx <sup>oo</sup> a1cqi 3 (kcal 801)	Paprika-Rührei mit Kräutersoße, Dampfkartoffeln und Pflücksalat Vxx <sup>oo</sup> a1cq (kcal 486)	Schinkennudeln mit Schinken, Zwiebeln und Ei, dazu Blattsalat Sxx <sup>oo</sup> a1cq 234 (kcal 521)	Kalbsrahmgulasch mit Kürbis-Zucchini-Gemüse und Spätzle Rxx <sup>oo</sup> aa1cqi 2 (kcal 658)
---	---	---	---	--	--	--

### Menü 2

Kirsch - Quark Lasagne, dazu Soße mit Vanillegeschmack q (kcal 123)	Haferflockenbratlinge Kräutersoße, Leipziger-Allerlei und Pflücksalat Vxx <sup>oo</sup> a1a4cqi (kcal 660)	Gnocchi mit Käsesoße dazu Pflücksalat Vxx <sup>oo</sup> a1cq (kcal 796)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus Vxx <sup>oo</sup> a1c (kcal 495)	Nudelauflauf mit Wurzel- Gemüse, Tomatensoße dazu Blattsalat Vxx <sup>oo</sup> a1cqi (kcal 646)	Bandnudeln mit gebratenem Gemüse und Ei, Bratensoße dazu Blattsalat Vxx <sup>oo</sup> a1cqi (kcal 614)	Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Kräutersoße dazu Pflücksalat Vx <sup>oo</sup> a1a9cq 56 (kcal 496)
--	---	--	--	--	---	--

### Nachtisch

Himbeerjoghurt Vxx <sup>oo</sup> q (kcal 145)	Rote Grütze Vxx <sup>oo</sup> cfqh1h2h3 (kcal 84)	Früchte-Reis mit Sahne Vxx <sup>oo</sup> q (kcal 280)	Apfel-Zimt-Pudding Vxx <sup>oo</sup> q (kcal 165)	Erdbeerquark Vxx <sup>oo</sup> q (kcal 181)	Birnen Vx <sup>oo</sup> (kcal 88)	Eis Vxx <sup>oo</sup> agh 124 (kcal 160)
--	--	--	--	--	--------------------------------------	---

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 schwefelhaltig
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 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 15.07.2020 um 9:5 Uhr  
plan\_7\_4\_2346\_1245\_preis