Woche 3

4.1.2021 - 10.1.2021

Maria-Josef-H.Greven

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Frikadelle vom Schwein[g,e,g1] an pikanter Sauce an Rosenkohlgemüse und Dampfkartoffeln Quarkcreme mit Ananas[m]	Gemüseragout mit Putenbruststreifen und Nudeln[g,g1] Quarkcreme mit Ananas[m]	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Quarkcreme mit Ananas[m]	bunter Erbsen-Maissalat
	538 kcal, 46g KH, 4 BE	*308 kcal, 53g KH, 4 BE*	*906 kcal, 125g KH, 10 BE*	*74 kcal, 6g KH, 0 BE*
Di	Wirsingroulade mit Mettfüllung vom Schwein[m,sen] an Specksauce[1,2] und Kartoffelpüree[m] Fruchtkompott[2,12]	Hähnchenbrustfilet natur an Rosmarinsauce mit Blumenkohl[g,m,g1] und Dampfkartoffeln Fruchtkompott[2,12]	Südländischer Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Tomateneinlage [se] Fruchtkompott[2,12]	Nudelsalat mit Mandarinen[12,g,e,g1]
	456 kcal, 35g KH, 3 BE	*389 kcal, 35g KH, 3 BE*	*191 kcal, 36g KH, 3 BE*	*190 kcal, 24g KH, 2 BE*
Mi	Westfälischer Erbseneintopf[m] Geflügelbockwurst[1,2,16] Schokoladenpudding[m]	Gabelspaghetti[g,e,g1] Bolognesauce vom Rind mit Parmesan[1,e,m] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Schokoladenpudding[m]	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung[m] an Kräuter-Joghurt-Dip[m] mit Ratatouille-Gemüsemischung Schokoladenpudding[m]	Kohlrabisalat[sen]
	512 kcal, 70g KH, 5 BE	*501 kcal, 31g KH, 3 BE*	*635 kcal, 76g KH, 6 BE*	*80 kcal, 7g KH, 1 BE*
Do	Schweineschnitzel[g,g1] an Pfeffersauce[2,m] mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin[m] Pfirsich-Maracujacreme[m]	Geflügelgeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce[1,13,sch] dazu Erbsen-Spargelgemüse und Reis Pfirsich-Maracujacreme[m]	Gemüseschnitzel[g,g1,g2,g6] an Tomatensauce[g,m,g1] mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree[m] Pfirsich-Maracujacreme[m]	Eiersalat mit Spargel und Champignons[2,12,g,e,m,g1]
	663 kcal, 67g KH, 5 BE	*382 kcal, 70g KH, 5 BE*	*610 kcal, 90g KH, 7 BE*	*164 kcal, 2g KH, 0 BE*
Fr	kleine Schweinshaxe[2,so] an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree[m] Haselnusspudding[m]	Gebratenes Rotbarschfilet, paniert[g,f,g1] an Kräutersauce[g,m,g1] dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding[m]	Broccoli-Nuss-Bratling[g,n,g1,g6,n1,n2] an Käsesauce [12,g,m,g1] und Dampfkartoffeln Tomatensalat[13,sen,sch] Haselnusspudding[m]	pikante Gurkenhappen[12,sen]
	440 kcal, 42g KH, 3 BE	*557 kcal, 68g KH, 5 BE*	*739 kcal, 75g KH, 6 BE*	*51 kcal, 11g KH*
Sa	Gulaschsuppe mit Rindfleisch Fruchtjoghurt[m]	Hähnchenfiletspieß an Currysauce[g,m,g1] mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Fruchtjoghurt[m]	frischer Apfelpfannkuchen[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Fruchtjoghurt[m]	Vanillepudding mit Fruchtsoße[m]
	158 kcal, 34g KH, 2 BE	*512 kcal, 64g KH, 5 BE*	*586 kcal, 102g KH, 8 BE*	*88 kcal, 15g KH, 1 BE*
So	Spießbraten vom Schwein an brauner Zwiebel-Senfsauce[sen] mit Kohlrabigemüse[m] und Kartoffelrösti Mokkapudding[m]	gedünstetes Goldmakrelenfilet[f] in Estragonsauce[g,m,g1] Tomatensalat[13,sen,sch] und Dampfkartoffeln Mokkapudding[m]	Schwäbische Spätzlepfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Käse[1,12,g,e,m,g1] an Gorgonzolasauce[g,m,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Mokkapudding[m]	bunter Reissalat[12,g,e,m,se,g1]
	785 kcal, 64g KH, 4 BE	*506 kcal, 49g KH, 4 BE*	*749 kcal, 74g KH, 6 BE*	*101 kcal, 14g KH, 1 BE*

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
Allergene: (g) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (e) Eier und -erzeugnisse; (f) Fisch und -erzeugnisse; (so) Soja und -erzeugnisse; (m) Milch und -erzeugnisse; (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (sch) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg); (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

MARIA-JOSEF-HOSPITAL GREVEN

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!