Woche 2

2.1.2023 - 8.1.2023

Maria-Josef-H.Greven

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Kasseler(Schwein)[1,2] an pikanter Sauce mit Bayrisch Kraut[1,2,m] und Kartoffelpüree[m] Grießpudding mit Kirschen[g,m,g1]	Putengeschnetzeltes ,,süß-sauer´´ dazu Romanescomix und Reis Grießpudding mit Kirschen[g,m,g1]	Gebratene rote Beete- Puffer[g,g1] an Sauce Béarnaise[g,e,m,se,g1] dazu Romanescomix und Kartoffelpüree[m] Grießpudding mit Kirschen[g,m,g1]	bunter Reissalat mit Thunfisch[12,g,e,f,m,se,g1] oder Tomate in Scheiben
	573 kcal, 41g KH	*504 kcal, 78g KH*	*461 kcal, 45g KH*	*134 kcal, 16g KH*
Di	Kohlroulade mit Mettfüllung vom Schwein[m,sen] an Specksauce[1,2] und Dampfkartoffeln Rhabarber-Joghurt[10,m]	Westfälischer Möhreneintopf[m] mit Rinderhackbällchen[g,e,se,sen, g1] Rhabarber-Joghurt[10,m]	frische Ofenkartoffel mit Kräuterdip[m] und würzigem Lauchgemüse[e,m,se] Rhabarber-Joghurt[10,m]	Waldorfsalat (mit Sellerie) [12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2] oder Tomate in Scheiben
	206 kcal, 28g KH	*339 kcal, 35g KH*	*386 kcal, 57g KH*	*83 kcal, 7g KH*
Mi	Maccaroni[g,e,g1] Carbonarasauce mit Putenschinken[1,2,12,16,g,m,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Karamellpudding[12,m,n,n2]	Schweineschnitzel[g,g1] an Champignonsauce [m] Schwarzwurzeln[m] und Dampfkartoffeln Karamellpudding[12,m,n,n2]	Nudelpfanne mit Brokkoli und Tomaten[g,g1] an Blattspinatkäsesauce[12,m] Karamellpudding[12,m,n,n2]	bunter Zucchinisalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	749 kcal, 94g KH	*595 kcal, 71g KH*	*550 kcal, 84g KH*	*64 kcal, 7g KH*
Do	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein[m] mit Speckbohnen[1,2] und Spätzle[g,e,g1] Blaubeer-Quarkcreme[m]	Hähnchenbrustfilet natur an Käsesauce [12,g,m,g1] mit Erbsengemüse und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme[m]	herzhafter Zwiebelkuchen[g,e,m,se,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Blaubeer-Quarkcreme[m]	Tomatensalat[sen]
	667 kcal, 52g KH	*521 kcal, 44g KH*	*699 kcal, 66g KH*	*41 kcal, 4g KH*
Fr	paniertes Seelachsfilet mit Oregano[g,f,g1,g5] an Dillsauce[g,m,g1] Paprikarahmgemüse[m] und Dampfkartoffeln Zitronencreme[6,m]	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken[1,2,16,g,e,m,g1] an Tomatensauce[g,m,g1] Zitronencreme[6,m]	Hausgemachte Milchnudeln[g,e,m,g1] mit heißem Pflaumenkompott Zitronencreme[6,m]	Gemüsesalat [sch] oder Tomate in Scheiben
	391 kcal, 55g KH	*697 kcal, 60g KH*	*627 kcal, 113g KH*	*74 kcal, 6g KH*
Sa	Westfälischer Erbseneintopf[se] mit gepökeltem Schweinebauch[1,2] Frucht-Sahnejoghurt[m]	Putengulasch in Pilz- Kräutersauce[m] und Nudeln[g,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Frucht-Sahnejoghurt[m]	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken[g,e,m,g1] an Tomatensauce[g,m,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Frucht-Sahnejoghurt[m]	Fruchtkompott mit Vanillesauce[m] oder Tomate in Scheiben
	402 kcal, 65g KH	*661 kcal, 61g KH*	*599 kcal, 62g KH*	*152 kcal, 34g KH*
So	Senfkrustengulasch (Schwein)[12,sen] mit Karotten- Bohnengemüse und Kartoffelknödel Vanillecremepudding[12,m]	Hähnchenschnitzel[g,g1] an Currysauce[g,m,g1] mit Karotten- Bohnengemüse und Basmatireis Vanillecremepudding[12,m]	Kartoffel Cordon-Bleu[g,m,g1] an Kerbelsauce[g,m,g1] mit ital. Pfannengemüse und Basmatireis Vanillecremepudding[12,m]	pikanter Spargelsalat[12,g,e,m,g1] oder Tomate in Scheiben
	606 kcal, 54g KH	*594 kcal, 72g KH*	*397 kcal, 57g KH*	*90 kcal, 6g KH*

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (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; (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

MARIA-JOSEF-HOSPITAL GREVEN

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!