Woche 4

11.4.2022 - 17.4.2022

Maria-Josef-H.Greven

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikanter Heringstip [2,10,e,f,m] mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Milchreis mit Zimt und Zucker [m]	frisches Rührei[e,m] dazu Spinat[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] Milchreis mit Zimt und Zucker [m]	vegetarische Sauerkraut-Lasagne[g,e,m,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Milchreis mit Zimt und Zucker [m]	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	716 kcal, 59g KH	*541 kcal, 52g KH*	*715 kcal, 67g KH*	*58 kcal, 9g KH*
Di	Rindergeschnetzeltes Art Stroganoff[4,sen] Schwarzwurzeln[m] und Dampfkartoffeln Nougatcreme[m,n,n2]	Königsberger Klopse (Schwein)[e] an Kapernsauce[g,m,g1] und Dampfkartoffeln Rote Betesalat[4] Nougatcreme[m,n,n2]	bunter Gemüse-Kartoffelauflauf[e,m] an Sauce Béarnaise[g,e,m,se,g1] Nougatcreme[m,n,n2]	Tomate in Scheiben
	541 kcal, 59g KH	*495 kcal, 52g KH*	*608 kcal, 64g KH*	*11 kcal, 2g KH*
Mi	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln Quarkcreme mit Waldbeeren[m]	Zucchiniauflauf mit Rinderhackfleisch[e,m] an Kräutersauce[g,m,g1] Quarkcreme mit Waldbeeren[m]	frischer Apfelpfannkuchen[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Quarkcreme mit Waldbeeren[m]	pikante Gurkenhappen[12,sen] oder Tomate in Scheiben
	411 kcal, 41g KH	*690 kcal, 50g KH*	*620 kcal, 99g KH*	*62 kcal, 13g KH*
Do	Hähnchenschnitzel[g,g1] an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat[12,g,e,m,g1] Mango-Joghurtcreme[m]	Hackbraten vom Rind[g,m,g1] in eigener Sauce mit Gartengemüse[se] und Dampfkartoffeln Mango-Joghurtcreme[m]	Frühlingsrolle[g,e,so,g1] an süß-saurer Sauce und Reis dazu Chinakohlsalat[12,g,e,m,g1] Mango-Joghurtcreme[m]	bunter Erbsen-Maissalat oder Tomate in Scheiben
	640 kcal, 92g KH	*530 kcal, 52g KH*	*676 kcal, 106g KH*	*89 kcal, 8g KH*
Fr	Fischfilet Bordelaise [g,f,g1] in Senfsauce[g,m,sen,g1] und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat [sen] Karamellpudding[m,n,n2]	Schweinegulasch mit Champignons mit Kohlrabigemüse[m] und Nudeln[g,g1] Karamellpudding[m,n,n2]	Schmorkartoffeln mit Kräuterdip[m] und gebratenen Champignons [m] dazu Gurkensalat [sen] Karamellpudding[m,n,n2]	Wachsbohnensalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	380 kcal, 47g KH	*705 kcal, 68g KH*	*503 kcal, 67g KH*	*57 kcal, 6g KH*
Sa	Münsterländer Linseneintopf[m,se] mit Mettwurst in Scheiben vom Schwein[1,2] Fruchtjoghurt[m]	Gemüse-Reispfanne mit Geflügelstreifen an Kräuterrahmsauce[g,m,g1] Fruchtjoghurt[m]	Spinatmedaillon [g,e,m,g1,g2] an Gorgonzolasauce[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] dazu Endivienmixsalat[12,g,e,m,g1] Fruchtjoghurt[m]	orientalischer Couscous-Salat[g,se,sen,g1] oder Tomate in Scheiben
	541 kcal, 59g KH	*513 kcal, 72g KH*	*591 kcal, 67g KH*	*155 kcal, 21g KH*
So	Rinderroulade "Hausfrauen Art" [1,2,sen] in eigener Sauce dazu Apfelrotkohl[2] und Kartoffelknödel Sahnepudding mit Erdbeersauce[m]	Hähnchenfiletspieß an Kokos-Currysauce[g,m,g1] mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Sahnepudding mit Blaubeeren[m]	Champignon-Blätterteig-Tasche[g,e,m,g1,g2] an Kräutersauce[g,m,g1] dazu Romanescogemüse und Reis Sahnepudding mit Blaubeeren[m]	Eiersalat mit Champignons und Spargel[2,12,g,e,m,g1] oder Tomate in Scheiben
	587 kcal, 66g KH	*652 kcal, 73g KH*	*900 kcal, 132g KH*	*201 kcal, 4g KH*

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff
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; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

MARIA-JOSEF-HOSPITAL GREVEN

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!