Woche 2

14.9.2020 - 20.9.2020

Maria-Josef-H.Greven

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Bratwurst vom Schwein[2] an pikanter Sauce dazu Apfelrotkohl[2] und Dampfkartoffeln Grießpudding mit Fruchtsauce[g,m,g1]	Fischragout "Gärtnerin" in pikanter Kräutersauce[g,f,m,se,g1] und Bandnudeln[g,m,g1] dazu Eisbergsalat[12,g,e,m,g1] Grießpudding mit Fruchtsauce[g,m,g1]	Frühlingsrolle[g,se,g1] an süß-saurer Sauce und Reis dazu Eisbergsalat[12,g,e,m,g1] Grießpudding mit Fruchtsauce[g,m,g1]	Möhren-Apfelsalat Tomate in Scheiben
	488 kcal, 55g KH, 4 BE	*563 kcal, 70g KH, 6 BE*	*604 kcal, 101g KH, 9 BE*	*58 kcal, 9g KH, 1 BE*
Di	Kasseler(Schwein) an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree[m] Erdbeer-Rhabarber- Joghurt[10,m]	Putengeschnetzeltes ,,süß-sauer´´ dazu Romanescomix und Reis Erdbeer-Rhabarber- Joghurt[10,m]	Tortellini mit Käsefüllung[g,e,m,g1] mit Tomaten-Basilikum- Sauce[g,m,g1] dazu Möhren-Apfelsalat Erdbeer-Rhabarber- Joghurt[10,m]	Waldorfsalat (mit Sellerie) 12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2 Tomate in Scheiben
	432 kcal, 40g KH, 3 BE	*405 kcal, 75g KH, 6 BE*	*605 kcal, 86g KH, 7 BE*	*83 kcal, 7g KH, 1 BE*
Mi	frische Kartoffel- Reibekuchen [g,e] dazu Apfelmus[2] Karamellpudding[12,m,n,n2]	bunter Gartengemüseeintopf mit Geflügel-Jagdwurstwürfel 1,2,16,m,se,sen Karamellpudding[12,m,n,n2]	Blumenkohl-Broccoli- Kartoffel Gratin[e,m] an Sauce Béarnaise[g,e,m,se,g1] dazu Chinakohlsalat[12,g,e,m,g1] Karamellpudding[12,m,n,n2]	pikante Gurkenhappen[12,sen] Tomate in Scheiben
	607 kcal, 78g KH, 7 BE	*349 kcal, 45g KH, 3 BE*	*636 kcal, 47g KH, 3 BE*	*62 kcal, 13g KH, 0 BE*
Do	Spaghetti[g,g1] Carbonarasauce mit Putenkochschinken[1,12,g,e,m,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Mandelcremepudding[m]	Schweineschnitzel[g,g1] Champignon-Sauce[m] mit Erbsen- Möhrengemüse und Dampfkartoffeln Mandelcremepudding[m]	herzhafter Zwiebelkuchen[g,e,m,se,g1] dazu Rohkostsalat[12,g,e,m,sen,g1] Mandelcremepudding[m]	Tomatensalat Tomate in Scheiben
	690 kcal, 90g KH, 6 BE	*507 kcal, 55g KH, 4 BE*	*868 kcal, 75g KH, 4 BE*	*216 kcal, 7g KH, 0 BE*
Fr	Seelachsfilet im Kartoffelmantel[2,g,f,sch,g1,g5] Meerrettichsauce[2,13,g,m,sch,g1] Paprikarahmgemüse[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] Blaubeer-Quarkcreme[m]	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken[g,e,m,g1] an Tomatensauce[g,m,g1] Blaubeer-Quarkcreme[m]	gefülltes Omelette mit Pilzen und Käse[g,e,m,g1] an leichter Sauce Hollandaise[g,e,m,se,g1] und Kartoffelpüree[m] Blaubeer-Quarkcreme[m]	Gemüsesalat 13,sch Tomate in Scheiben
	670 kcal, 74g KH, 4 BE	*678 kcal, 60g KH, 5 BE*	*566 kcal, 43g KH, 3 BE*	*74 kcal, 6g KH, 0 BE*
Sa	westfälischer Schnittbohneneintopf mit Rindfleischstreifen[m] Sahnejoghurt mit Früchten[m]	Putenbraten gefüllt[1,2,13,sch] an Geflügelsauce mit Zucchinigemüse und Reis Sahnejoghurt mit Früchten[m]	Eierpfannekuchen [g,e,m,g1] dazu Apfelmus[2] Sahnejoghurt mit Früchten[m]	Fruchtkompott mit Vanillesauce[m] Tomate in Scheiben
	294 kcal, 41g KH, 3 BE	*561 kcal, 73g KH, 4 BE*	*490 kcal, 70g KH, 7 BE*	*152 kcal, 34g KH, 2 BE*
So	Rheinischer Sauerbraten sen in eigener Sauce dazu Backobst[1,2,13,sch] und Kartoffelknödel Vanillecremepudding[m]	Hähnchenschnitzel[g,g1] an Currysauce[g,m,g1] mit Karotten- Bohnengemüse und Kartoffelpüree[m] Vanillecremepudding[m]	Rucola- Süßkartoffelschnitte[g,g1,g5] an Kerbelsauce[g,m,g1] und Dampfkartoffeln dazu Rohkostsalat[12,g,e,m,sen,g1] Vanillecremepudding[m]	pikanter Spargelsalat[12,g,e,m,g1] Tomate in Scheiben
	611 kcal, 87g KH, 7 BE	*519 kcal, 63g KH, 4 BE*	*546 kcal, 68g KH, 3 BE*	*90 kcal, 6g KH, 0 BE*

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

MARIA-JOSEF-HOSPITAL GREVEN

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!