Woche 5

10.10.2022 - 16.10.2022

Maria-Josef-H.Greven

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	pikantes Rinderhacksteak[g,e,so,g1] an Pfeffersauce[2,m] dazu Bratkartoffeln und Krautsalat[2] Quarkcreme mit Ananas[m]	gekochte Eier[e] in Senfsauce[g,m,sen,g1] dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Quarkcreme mit Ananas[m]	Tiroler Spätzle[g,e,g1] mit Käsesauce [12,g,m,g1] und Röstzwiebeln [g,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Quarkcreme mit Ananas[m]	pikante Gurkenhappen[12,sen] oder Tomate in Scheiben
	794 kcal, 67g KH	*435 kcal, 38g KH*	*749 kcal, 90g KH*	*61 kcal, 13g KH*
Di	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein[m] mit Speckbohnen[1,2] und Kartoffelpüree[m] Obstsalat mit Vanillesauce[2,12,m]	Fricassee vom Huhn [g,m,g1] mit Erbsengemüse und Reis Obstsalat mit Vanillesauce[2,12,m]	Hausgemachter Milchreis[m] mit heißen Schattenmorellen Obstsalat mit Vanillesauce[2,12,m]	Nudelsalat mit Mandarinen[12,g,e,g1] oder Tomate in Scheiben
	591 kcal, 44g KH	*524 kcal, 68g KH*	*519 kcal, 99g KH*	*201 kcal, 26g KH*
Mi	Schweineschnitzel[g,g1] an Paprikasauce[4,se] mit Erbsen-Möhrengemüse und Schmorkartoffeln Fruchtkompott[2,12]	Westfälische Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern[m,se] Geflügelbockwurst[1,2,16] Fruchtkompott[2,12]	Spaghetti[g,g1] mit Gemüsebolognese[se] Tomatensalat[sen] Fruchtkompott[2,12]	Kohlrabisalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	584 kcal, 67g KH	*390 kcal, 43g KH*	*486 kcal, 77g KH*	*68 kcal, 9g KH*
Do	Nackenbraten (Schwein) mit Senf und Kümmel[sen] an pikanter Sauce mit Prinzessbohnen dazu Bratkartoffeln Joghurt mit Früchten[m]	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Putenschinken und Käse überbacken[1,2,16,g,e,m,g1] an Tomatensauce[g,m,g1] Joghurt mit Früchten[m]	feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Joghurt mit Früchten[m]	Tomate in Scheiben
	472 kcal, 47g KH	*642 kcal, 49g KH*	*899 kcal, 121g KH*	*11 kcal, 2g KH*
Fr	frische Kartoffel-Reibekuchen [g,e,se,g1,g6] dazu Apfelmus[2] Pudding mit Toffeegeschmack[m]	mehliertes Flunderfilet[g,f,m,g1] an Dillsauce[g,m,g1] dazu Rahmspinat[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] Pudding mit Toffeegeschmack[m]	hausgemachte, frische Gemüsepizza[g,m,g1] dazu Gurkensalat [sen] Pudding mit Toffeegeschmack[m]	pikante Gurkenhappen[12,sen] oder Tomate in Scheiben
	643 kcal, 85g KH	*531 kcal, 55g KH*	*638 kcal, 73g KH*	*62 kcal, 13g KH*
Sa	Maccaroni[g,e,g1] Carbonarasauce mit Putenschinken[1,2,12,16,g,m,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Frucht-Sahnejoghurt[m]	frischer Kohlrabieintopf [m] mit kleinen Fleischbällchen vom Schwein[e] Frucht-Sahnejoghurt[m]	Gemüsefrikadelle[g,e,g1] an Kräutersauce[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] dazu Blattsalatmix[12,g,e,m,sen,g1] Frucht-Sahnejoghurt[m]	Vanillepudding mit Fruchtsoße[m] oder Tomate in Scheiben
	792 kcal, 94g KH	*399 kcal, 44g KH*	*574 kcal, 64g KH*	*99 kcal, 16g KH*
So	Rindergulasch ungarisch dazu Broccoligemüse und Spätzle[g,e,g1] Mandel-Kokoscreme[m]	Schweinebraten in Apfelsauce und Dampfkartoffeln dazu Möhren-Apfelsalat [1,2,6] Mandel-Kokoscreme[m]	Waldpilze mit Kräuterrahm[m] dazu Broccoligemüse und Spätzle[g,e,g1] Mandel-Kokoscreme[m]	bunter Reissalat[12,g,e,m,se,g1] oder Tomate in Scheiben
	567 kcal, 60g KH	*592 kcal, 61g KH*	*559 kcal, 62g KH*	*112 kcal, 16g KH*

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (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; (se) Sellerie und -erzeugnisse; (sen) Senf und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse

MARIA-JOSEF-HOSPITAL GREVEN

Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!