Woche 2

8.11.2021 - 14.11.2021

Maria-Josef-H.Greven

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarisch	Abendbeilage
Mo	Leberkäse, bayrisch[1,2] an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree[m] Grießpudding mit Frucht[g,m,g1]	Eieromelette mit Champignons[g,e,m,g1] an Käsesauce [12,g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] dazu Eisbergsalat[12,g,e,m,g1] Grießpudding mit Frucht[g,m,g1]	Blumenkohl-Broccoli-Kartoffel Gratin[e,m] an Sauce Béarnaise[g,e,m,se,g1] Grießpudding mit Frucht[g,m,g1]	Möhren-Apfelsalat oder Tomate in Scheiben
	552 kcal, 36g KH	*506 kcal, 37g KH*	*491 kcal, 39g KH*	*58 kcal, 9g KH*
Di	Nackenbraten (Schwein) mit Senf und Kümmel[sen] an eigener Sauce mit dicken Bohnen[1,2,m] dazu Bratkartoffeln Rhabarber-Joghurt[10,m]	Hähnchenbrustfilet natur an Bärlauchsauce[g,m,g1] mit Fingermöhren und Spätzle[g,e,g1] Rhabarber-Joghurt[10,m]	frische Eierpfannkuchen mit fruchtiger Füllung[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Rhabarber-Joghurt[10,m]	Waldorfsalat (mit Sellerie) [12,g,e,so,m,n,se,sen,sch,g1,n2] oder Tomate in Scheiben
	577 kcal, 51g KH	*533 kcal, 52g KH*	*419 kcal, 66g KH*	*83 kcal, 7g KH*
Mi	Wirsingroulade mit Mettfüllung vom Schwein[g,g1] an Specksauce[1,2] und Kartoffelpüree[m] Karamellpudding[12,m,n,n2]	Westfälischer Möhreneintopf[m] mit Rinderhackbällchen[g,e,se,sen, g1] Karamellpudding[12,m,n,n2]	Nudelpfanne mit Brokkoli und Tomaten[g,g1] an Blattspinatkäsesauce[12,m] Karamellpudding[12,m,n,n2]	pikante Gurkenhappen[12,sen] oder Tomate in Scheiben
	590 kcal, 50g KH	*379 kcal, 46g KH*	*550 kcal, 84g KH*	*62 kcal, 13g KH*
Do	paniertes Seelachsfilet mit Oregano[g,f,g1,g5] an Dillsauce[g,m,g1] Paprikarahmgemüse[m] und Dampfkartoffeln Blaubeer-Quarkcreme[m]	Putengeschnetzeltes ,,süß-sauer´´ dazu Romanescomix und Reis Blaubeer-Quarkcreme[m]	herzhafter Zwiebelkuchen[g,e,m,se,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Blaubeer-Quarkcreme[m]	Tomatensalat[sen] oder Tomate in Scheiben
	354 kcal, 48g KH	*594 kcal, 88g KH*	*699 kcal, 66g KH*	*52 kcal, 6g KH*
Fr	Chili Con Carne (Hackfleischpfanne vom Rind mit Bohnen) und Reis dazu Gurkensalat [sen] Obstsalat mit Vanillesauce[2,12,m]	Schweineschnitzel[g,g1] Champignon-Sauce[m] Schwarzwurzeln[g,m,g1] und Dampfkartoffeln Obstsalat mit Vanillesauce[2,12,m]	Kartoffel-Kürbis-Curry mit roten Linsen[m] Obstsalat mit Vanillesauce[2,12,m]	Gemüsesalat [sch] oder Tomate in Scheiben
	637 kcal, 72g KH	*556 kcal, 68g KH*	*335 kcal, 52g KH*	*74 kcal, 6g KH*
Sa	westfälischer Schnittbohneneintopf[m] und Jagdwurstwürfel vom Geflügel[1,2,16,m,se,sen] Frucht-Sahnejoghurt[m]	Putengulasch in Pilz-Kräutersauce[g,m,g1] und Basmatireis Tomatensalat[sen] Frucht-Sahnejoghurt[m]	gefüllte Cannelloni mit Käse überbacken[g,e,m,g1] an Tomatensauce[g,m,g1] dazu Eisbergsalat[12,g,e,m,g1] Frucht-Sahnejoghurt[m]	Fruchtkompott mit Vanillesauce[m] oder Tomate in Scheiben
	416 kcal, 45g KH	*654 kcal, 59g KH*	*605 kcal, 63g KH*	*152 kcal, 34g KH*
So	Westfälischer Sauerbraten [se,sen] in eigener Sauce dazu Backobst[1,2,13,sch] und Kartoffelknödel Vanillecremepudding[12,m]	Hähnchenschnitzel[g,g1] an Currysauce[g,m,g1] mit Karotten-Bohnengemüse und Kartoffelpüree[m] Vanillecremepudding[12,m]	Gemüsespieß an Kerbelsauce[g,m,g1] und Kartoffelpüree[m] dazu Rohkostsalat[12,g,e,m,sen,g1] Vanillecremepudding[12,m]	pikanter Spargelsalat[12,g,e,m,g1] oder Tomate in Scheiben
	685 kcal, 89g KH	*576 kcal, 62g KH*	*449 kcal, 55g KH*	*90 kcal, 6g KH*

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!