Woche 3

# 30.11.2020 - 6.12.2020

## Maria-Josef-H.Greven

| | Menü 1 Vollkost | Menü 2 Leichte Vollkost | Menü 3 Vegetarisch | Abendbeilage |
|---|---|---|---|---|
| **Mo** | Frikadelle vom Schwein[g,e,g1] an pikanter Sauce mit Rosenkohlgemüse und Dampfkartoffeln Quarkcreme mit Ananas[m] | Gemüseragout mit Putenbruststreifen und Nudeln[g,g1] Quarkcreme mit Ananas[m] | feiner Kaiserschmarrn mit Rosinen[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Quarkcreme mit Ananas[m] | bunter Erbsen-Maissalat |
| | *538 kcal, 46g KH, 4 BE* | *308 kcal, 53g KH, 4 BE* | *906 kcal, 124g KH, 10 BE* | *74 kcal, 6g KH, 0 BE* |
| **Di** | Schweineschmorsteak[g,g1] an brauner Zwiebelsauce mit Speckbohnen[1,2] und Kartoffelpüree[m] Fruchtkompott[2,12] | Hähnchenbrustfilet natur an Rosmarinsauce mit Blumenkohl[g,m,g1] und Dampfkartoffeln Fruchtkompott[2,12] | Südländischer Kartoffel-Gemüse-Gulasch mit Tomateneinlage [se] Fruchtkompott[2,12] | Nudelsalat mit Mandarinen[12,g,e,g1] |
| | *475 kcal, 34g KH, 3 BE* | *387 kcal, 34g KH, 3 BE* | *189 kcal, 35g KH, 3 BE* | *190 kcal, 24g KH, 2 BE* |
| **Mi** | Westfälischer Erbseneintopf[m] Geflügelbockwurst[1,2,16] Schokoladenpudding[m] | Röhrennudeln[g,g1] Bolognesauce vom Rind mit Parmesan[1,e,m] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Schokoladenpudding[m] | Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung[m] an Kräuter-Joghurt-Dip[m] mit Ratatouille-Gemüsemischung Schokoladenpudding[m] | Kohlrabisalat[sen] |
| | *512 kcal, 69g KH, 5 BE* | *725 kcal, 74g KH, 6 BE* | *635 kcal, 75g KH, 6 BE* | *80 kcal, 7g KH, 1 BE* |
| **Do** | Schweineschnitzel[g,g1] an Pfeffersauce[2,m] mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin[m] Pfirsich-Maracujacreme[m] | Geflügelgeschnetzeltes in Orangen Balsamicosauce[1,13,sch] dazu Erbsen-Spargelgemüse und Reis Pfirsich-Maracujacreme[m] | Gemüseschnitzel[g,g1,g2,g6] an Tomatensauce[g,m,g1] mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree[m] Pfirsich-Maracujacreme[m] | Eiersalat mit Spargel und Champignons[2,12,g,e,m,g1] |
| | *663 kcal, 67g KH, 5 BE* | *382 kcal, 70g KH, 5 BE* | *610 kcal, 90g KH, 7 BE* | *164 kcal, 2g KH, 0 BE* |
| **Fr** | kleine Schweinshaxe[2,so] an pikanter Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree[m] Haselnusspudding[m] | Gebratenes Rotbarschfilet, paniert[g,f,g1] an Kräutersauce[g,m,g1] dazu Broccoligemüse und Dampfkartoffeln Haselnusspudding[m] | Broccoli-Nuss-Bratling[g,n,g1,g6,n1,n2] an Käsesauce [12,g,m,g1] und Dampfkartoffeln Tomatensalat[13,sen,sch] Haselnusspudding[m] | pikante Gurkenhappen[12,sen] |
| | *440 kcal, 42g KH, 3 BE* | *557 kcal, 68g KH, 5 BE* | *739 kcal, 74g KH, 6 BE* | *51 kcal, 11g KH* |
| **Sa** | Münsterländer Wirsingeintopf mit gewürfeltem Schweinebauch[m] Fruchtjoghurt[m] | Hähnchenfiletspieß an Currysauce[g,m,g1] mit Möhren-Ingwergemüse und Reis Fruchtjoghurt[m] | frischer Apfelpfannkuchen[g,e,m,g1] dazu Vanillesauce[m] Fruchtjoghurt[m] | Vanillepudding mit Fruchtsoße[m] |
| | *270 kcal, 45g KH, 3 BE* | *512 kcal, 64g KH, 5 BE* | *586 kcal, 102g KH, 8 BE* | *88 kcal, 14g KH, 1 BE* |
| **So** | Spießbraten vom Schwein an brauner Zwiebel-Senfsauce[sen] mit Kohlrabigemüse[m] und Kartoffelrösti Mokkapudding[m] | gedünstetes Pangasiusfilet[f] in Estragonsauce[g,m,g1] Tomatensalat[13,sen,sch] und Dampfkartoffeln Mokkapudding[m] | Schwäbische Spätzlepfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Käse[1,12,g,e,m,g1] an Gorgonzolasauce[g,m,g1] dazu gemischter Salat[12,g,e,m,g1] Mokkapudding[m] | bunter Reissalat (mit Gemüsemischung) [12,g,e,m,se,g1] |
| | *785 kcal, 64g KH, 4 BE* | *489 kcal, 48g KH, 4 BE* | *749 kcal, 75g KH, 6 BE* | *100 kcal, 14g KH, 1 BE* |

Änderungen vorbehalten - Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (g6) Hafer und Hafererzeugnisse; (n1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse

MARIA-JOSEF-HOSPITAL GREVEN

***Guten Appetit wünscht Ihr Küchenteam!***