



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 15.09.2025 – 21.09.2025

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 15.09.2025	Pasta-Duett Gefüllte Canneloni (Hackfleisch) Penne in Spinat-Käsesoße Puddingdessert /G #598kcal# Aa, G, I	Rindergulasch in herzhafter Soße Spätzle Puddingdessert /G #443kcal# Aa, C	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott Puddingdessert /G #594kcal# Aa, C, G,
Dienstag 16.09.2025	Wirsingeintopf mit Mettbällchen Brotbeilage Fruchtjoghurt / G #335kcal# Aab, C, I	Zarte Hähnchenfilets In herzhafter Pilzsoße Schwarzwurzelgemüse Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt / G #314kcal# Aa, G, I	Gnocchi mit mediterranem Gemüse Fruchtjoghurt / G #556kcal# Aa, G
Mittwoch 17.09.2025	Frikadelle vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße mit bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln Puddingdessert /G #604kcal# Aa, G, C, I, J	Bunte Geflügelpfanne mit Spätzle Puddingdessert /G #519kcal# Aab, C, G, I	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott Puddingdessert /G #464kcal# 6, Aab, C, G
Donnerstag 18.09.2025	Kirschmichel mit Vanillesoße Fruchtjoghurt / G #837kcal# Aabc, C, G, H	Rostbratwurst ‚Fränkische Art‘ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Fruchtjoghurt / G #678kcal# G	Pikante Gemüsepfanne in Currysoße Langkornreis Fruchtjoghurt / G #535kcal# Aa, G, J

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Freitag 19.09.2025	Chili con Carne mit Langkornreis Puddingdessert /G #501kcal# I	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Puddingdessert /G #584kcal# Aa, C, G, I, D	Nudel-Gemüsepfanne mit Joghurtsosse Salat Puddingdessert /G #414kcal# Aa, G
Samstag 20.09.2025	Cremige Erbsensuppe Mit Gemüseeinlage Brotbeilage Fruchtjoghurt / G #415kcal# Aa, G, I	Bratwurst mit Rahmspinat Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G #635kcal# G, I	Feine Gemüseauswahl mit Soße á la Hollandaise und Frühlingspüree Fruchtjoghurt / G #500kcal# Aa, G
Sonntag 21.09.2025	Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut Stampfkartoffeln Grießdessert / Aa, G #504kcal# Aab, C, G, I, J	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausmacher-Spätzle Grießdessert / Aa, G #504kcal# Aa, C,G, I, J	Gemüserösti mit Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und cremigen Dip Grießdessert / Aa, G #568kcal# Aa, C, G, I, K

Inhaltsstoffe und Allergene:

- | | | | | | |
|--------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| 1) Farbstoff | 2) Konservierungsmittel | 3) Antioxidationsmittel | 4) Geschmacksverstärker | 5) Phosphat | 11) Pökelsalz |
| 6) Süßungsmittel | 7) Phenylalaninquelle | 8) gewachst | 9) geschwefelt | 10) geschwärzt | 12) Schmelzsalz |
| Aa) Gluten, Weizen | Ab) Gluten aus Roggen | Ac) Gluten aus Gerste | B) Krebstiere | C) Eier | D) Fisch |
| E) Erdnüsse | F) Sojabohnen | G) Milch | H) Schalenfrüchte | Hh) Haselnüsse | Hw) Walnüsse |
| I) Sellerie | J) Senf | K) Sesamsamen | L) Schwefeldioxid | M) Lupine | N) Weichtiere |

Unser Betrieb steht unter ständiger Kontrolle der Lebensmittelüberwachungsbehörde. Wir salzen mit jodiertem Speisesalz.

Ihre Ansprechpartner bei uns sind, Herr Riebler und Frau Hochheimer.

Erreichbar sind wir unter der Telefonnummer: **06142/ 88 – 3000**

Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit

