



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) Schmelzsatz
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

