

## Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 22.09.2025 – 28.09.2025

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b> 22.09.2025	Gemüseeeintopf „Gärtnerin Art “ mit Frittierten Mettbällchen vom Schwein Brotbeilage Puddingdessert / G #432kcal# Aa, Ab, C, I	Königsberger Klopse vom Rind und Schwein mit Kapernsoße, dazu Rote Beete und Salzkartoffeln Puddingdessert / G #525kcal# Aa, C, G, I	Süßer Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt Puddingdessert / G #605kcal# 6, G
<b>Dienstag</b> 23.09.2025	Schweineschnitzel in Rahmsoße Erbsen und Fingermöhren Spätzle Fruchtjoghurt / G #540kcal# Aa, Ab, C, G, I	Vegetarischer Bohneneintopf Brotbeilage Fruchtjoghurt / G #432kcal# Aa, Ab, I	Cremiges Champignonragout mit Spätzle und Salat Fruchtjoghurt / G #460kcal# Aa, C, G, I
<b>Mittwoch</b> 24.09.2025	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck Salat Puddingdessert / G #444kcal# Aa, C, G	Rinderfrikadellen mit Rahmkohlrabi Würzige Kartoffelscheiben Puddingdessert / G #462kcal# Aa, C, G, I	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln Puddingdessert / G #472kcal# Aa, C, G
<b>Donnerstag</b> 25.09.2025	Quarktaler auf Vanillesoße Ananas-Mango-Kompott Fruchtjoghurt / G #445kcal# 6, Aa, C, G	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dip Fruchtjoghurt / G #506kcal# Aa, D, G, J	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese Fruchtjoghurt / G #505kcal# Aa, I

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
<b>Freitag</b> <b>26.09.2025</b>	Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf Puddingdessert / G <b>#580kcal#</b> <b>G, I, J</b>	Zartes Rindergulasch in Champignonsoße, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße Puddingdessert / G <b>#382kcal#</b> <b>C, G, I</b>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße Salat Puddingdessert / G <b>#504kcal#</b> <b>Aa, C, G</b>
<b>Samstag</b> <b>27.09.2025</b>	Klassischer Hühnersuppentopf mit Brotbeilage Fruchtjoghurt / G <b>#361kcal#</b> <b>Aa, C</b>	Geflügelfrikadellen in Soße Wirsinggemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G <b>#452kcal#</b> <b>Aa, G, I, J</b>	Spinat-Käse-Strudel mit einer Reisnudelpfanne und Tomatensoße Fruchtjoghurt / G <b>#369kcal#</b> <b>Aa, C, G, I</b>
<b>Sonntag</b> <b>28.09.2025</b>	Schweinebraten ‚Altdeutsche Art‘ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln Grießdessert / Aa, G <b>#336kcal#</b> <b>G, I, J</b>	Hackbällchen vom Schwein und Rind Preiselbeer-Sahne-Soße Hörnchen Nudeln Salat Grießdessert / Aa, G <b>#563kcal#</b> <b>C, G, I</b>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße mit Salzkartoffeln Grießdessert / Aa, G <b>#385kcal#</b> <b>Aa, G, I</b>

#### 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**

**Änderungen vorbehalten!**

**Das Küchenteam des GPR Klinikums wünscht Ihnen einen guten Appetit!**

