



Speiseplan Mobiler Mahlzeitendienst vom 22.09.2025 – 28.09.2025

Datum	Normalkost	Diab/Schonkost	Vegetarisch
Montag 22.09.2025	Gemüseeintopf „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
Dienstag 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
Mittwoch 24.09.2025	Bandnuedeln 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 Petersiliengemüse Puddingdessert / G #472kcal# Aa, C, G
Donnerstag 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
Freitag 26.09.2025	Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf Puddingdessert / G #580kcal# G, I, J	Zartes Rindergulasch in Champignonsoße, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelklöße Puddingdessert / G #382kcal# C, G, I	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße Salat Puddingdessert / G #504kcal# Aa, C, G
Samstag 27.09.2025	Klassischer Hühnersuppentopf mit Brotbeilage Fruchtjoghurt / G #361kcal# Aa, C	Geflügelfrikadellen in Soße Wirsinggemüse Salzkartoffeln Fruchtjoghurt / G #452kcal# Aa, G, I, J	Spinat-Käse-Strudel mit einer Reisnudelpfanne und Tomatensoße Fruchtjoghurt / G #369kcal# Aa, C, G, I
Sonntag 28.09.2025	Schweinebraten ‚Altdeutsche Art‘ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln Grießdessert / Aa, G #336kcal# G, I, J	Hackbällchen vom Schwein und Rind Preiselbeer-Sahne-Soße Hörnchen Nudeln Salat Grießdessert / Aa, G #563kcal# C, G, I	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße mit Salzkartoffeln Grießdessert / Aa, G #385kcal# Aa, G, I

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!

