



Speiseplan vom 25.11.2013 bis 01.12.2013

Tag	Vorspeise	Hauptgericht Nr. 1	Hauptgericht Nr. 2	Nachspeise
Montag, 25.11.13	Bohnencremesuppe 140 kcal-7E-5F	Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Kartoffeln 668 kcal-19E-24F	Grießuppe 486 kcal-9E-11F	Frucht Quarkspeise 110 kcal-7E-4F
Dienstag, 26.11.13	Blumenkohl- cremesuppe 140 kcal-6E-6F	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln  679 kcal-24-E-31F	Haferflockensuppe 425 kcal-9E-10F	Kokos Pudding mit Schokosoße 140 kcal-5F-6E
Mittwoch, 27.11.13		Gemüse Eintopf 365 kcal-16-E-24F	Bananen Toastauflauf mit Zimtsoße 425 kcal-9E-11F	Pistazien Pudding mit Streusel 135kcal-6E-7F
Donnerstag, 28.11.13	Klare Brühe mit Einlage 140 kcal-7E-5F	Hausgemachte Lasagne  849 kcal-24-E-31F	Schmelzflockenpudding mit Schokosoße 486 kcal-9E-11F	Kompott 95 kcal-1E-1F
Freitag, 29.11.13	Tomatensuppe 130 kcal-7E-7F	Gedünsteter Seelachs mit Senfsoße und Kartoffeln 368 kcal-22E-24F	Kaiserschmarrn 425 kcal-9E-11F	Obst 100 kcal-1E-0,5F
Samstag, 30.11.13		Hühnernudeleintopf 386 kcal-20E-24F	Grießauflauf mit Obst und Sahne 486 kcal-9E-11F	Mandel Pudding 140 kcal-5E-7F
Sonntag, 01.12.13	Zwiebelsuppe 130 kcal-7E-7F	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen  758 kcal-22E-25F	Pfannkuchen mit Apfelmus 486 kcal-9E-11F	Rote Grütze mit Vanillesoße 160 kcal-8E-6F

Die Küche bereitet individuell und frisch auf Wunsch bzw. ärztl. Vorgabe: **Aufbaukost, Reduktionskost, Schonkost, Dysphagiekost und Diabeteskost vor!!!**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Kcal= Kilokalorien, E = Eiwei, F = Fett (ca. Angaben) Änderungen vorbehalten