

Sehr geehrte/er Patient/in, Bewohner/in und Mitarbeiter/in  
für die Woche vom 18.03. – 24.03.2019 haben wir folgende Menüs für Sie zusammengestellt:

2. Woche Sommer	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	Diabetes / Reduktion / cholesterinarme Kost	Passierte Kost	Traditionelle Vollkost (zusätzlich wählbar für Bewohner)
Montag	Bratwurst <b>S,Sf,L</b> Ananas – Sauerkraut Kartoffeln Quarkspeise	2 Geflügelklöße mit <b>GI(W)</b> Tomaten-Mozzarella-Soße <b>GI(W),L</b> Reis Quarkspeise	Gefüllte Zucchini <b>L</b> (1,2) Tomaten-Mozzarella-Soße <b>GI(W),L</b> Reis Quarkspeise	2 Geflügelklöße mit <b>GI(W)</b> Tomatensoße Reis Paprika – Mais – Salat Ananasjoghurtgelee <sup>(9)</sup>	Bratwurst <b>S,Sf,L</b> Soße <b>S,Sf</b> Ananas-Sauerkraut Quarkspeise	Bratwurst <b>S,Sf,L</b> Ananas-Sauerkraut Kartoffeln Quarkspeise
Dienstag	Nackensteak „Gyros Art“ Gebackene Ofenkartoffel Zaziki Weißkrautsalat * <sup>(3,9)</sup> Obst	Kalbsfrikassee mit Spargel und Champignons <b>GI(W),L,S</b> Möhren Kartoffeln Obst	Ebly - Pfanne mit Oliven <b>GI(W)</b> <sup>(6)</sup> und Gemüse Zaziki <b>L</b> Obst	Kalbsfrikassee mit Spargel und Champignons <b>L</b> Möhren Kartoffeln Pfirsichquarkspeise <sup>(9)</sup>	Kalbsfrikassee mit Spargel und <b>GI(W),L,S</b> Champignons Möhren Kompott	Kalbsfrikassee mit Spargel und Champignons <b>GI(W),L,S</b> Möhren Kartoffeln Kompott
Mittwoch	Hühnersuppe mit Reis <b>S</b> Kompott	Salatteller mit Thunfisch <b>F</b> und Cocktaildressing <b>Sf,L</b> Kompott	Champignoncremesuppe <b>GI(W),L</b> 4 Kartoffelpuffer <b>GI(W),E</b> Apfelmus <sup>(3)</sup> Kompott	Hühnersuppe mit Reis <b>S</b> Götterspeise mit Vanillesoße <sup>(9)</sup>	Milchreis <b>L</b> Zimt und Zucker Fruchtsoße Kompott	4 Kartoffelpuffer <b>GI(W),E</b> Apfelmus <sup>(3)</sup> Kompott
Donnerstag	Überbackenes Kasselersteak „California“ <sup>(2,3,8)</sup> <b>M-</b> <b>Ei</b> (mit Pfirsich und Preiselbeeren) Soße, Erbsen Pudding	Putengeschnetzeltes mit mediterrane Gemüse <b>GI(W),L</b> Nudeln <b>GI(W)</b> Pudding	Pastinakenbratling „California“ <b>GI(W,H),E,S,M-</b> <b>Ei</b> Béchamelsoße, <b>GI(W),L,S</b> Pudding	Kasselerbraten <sup>(2,3,8)</sup> Soße <b>S</b> Erbsen Kartoffeln Pudding <sup>(9)</sup> <b>L</b>	Kasseler <b>E,S</b> Soße <b>GI(W),L</b> Erbsen Pudding	Kasselerbraten <sup>(2,3,8)</sup> Soße <b>GI(W),S,L</b> Erbsen Kartoffeln Pudding
Freitag	Backfisch <sup>(8)</sup> <b>F,GI(W),E,L,So</b> Remoulade <b>E,S,Sf,L,GL(G)</b> Kartoffeln Obst	Schweinegulasch <b>GI(W),S</b> Ebly Wachsbohnsalat <b>GI(W)</b> Obst	Thai – Tofu – Reispfanne <b>So</b> Eisberg, Zitronendressing <b>L</b> Obst	Gebratener Fisch <b>F,GI(W),L</b> Remoulade <b>E,S,Sf,L,GL(G)</b> Kartoffeln Obst	Kabeljau <b>F,E</b> Spinat <b>L</b> Kartoffelpüree Banane	Backfisch <sup>(8)</sup> <b>GI(W),F</b> Remoulade <b>E,S,Sf,L,GL(G)</b> Banane
Samstag	Graupensuppe „Hausmanns Art“ mit Schweinefleisch <b>Sf,S,GI(G)</b> Fruchtjoghurt	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <b>S</b> Fruchtjoghurt	Graupensuppe mit Gemüse <b>Sf,S,GI(G)</b> Fruchtjoghurt	Graupensuppe mit Schweinefleisch <b>Sf,S,GI(G)</b> Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	Graupensuppe mit Schweinefleisch <b>Sf,S,GI(G)</b> Fruchtjoghurt	Graupensuppe mit Schweinefleisch <b>Sf,S,GI(G)</b> Fruchtjoghurt
Sonntag	Senfschweinebraten <b>S,Sf</b> Soße <b>GI(W),S,Sf</b> Blumenkohl Pudding		Gemüse-Knusperschnitzel <b>GI(W,Di*),S</b> Soße Hollandaise <b>GI(W),L,E,S</b> Pudding	Senfschweinebraten <b>S,Sf</b> Soße <b>S,Sf</b> Blumenkohl Pudding <sup>(9)</sup> <b>L</b>	Schweinebraten <b>L,E</b> Soße <b>GI(W),S,Sf</b> Blumenkohl Pudding	Senfschweinebraten <b>S,Sf</b> Soße <b>GI(W),S,Sf</b> Blumenkohl Pudding

Die Mitarbeiter in der Küche wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“. Änderungen vorbehalten.