

MSN - Speiseplan Diako

vom

08.08.2022-14.08.2022



| | Vollkost | Leichte Vollkost / Schonkost | Vegetarische Kost |
|------------|---|---|---|
| Montag | Frikadelle ^{13,a,c,k} an Bratensauce ^{1,a,b} dazu Brechbohnen und Kartoffelpüree ^b Fruchtjoghurt ^b (Becher) 523 kcal | Lasagne ^{a,b,c} an Tomatensauce dazu Tomatensalat Fruchtjoghurt ^b (Becher) 879 kcal | Stückkartoffel - Curry ² mit Bohnen Rosinen und Joghurt Topping ^b Fruchtjoghurt ^b (Becher) 370 kcal |
| Dienstag | Hähnchenbrust an Erdnussauce ^{2,a,b,g} dazu leicht gebundene Erbsen ^{a,b} und Reis Sahnepudding ^b mit Pfirsichsauce 593 kcal | Gedünstetes Fischfilet ^d an Dillsauce ^{a,b} dazu Broccoli und Kartoffeln Sahnepudding ^b mit Pfirsichsauce 449 kcal | Nudel-Gemüsepfanne ^a an Tomatensauce Sahnepudding ^b mit Pfirsichsauce 484 kcal |
| Mittwoch | Bratwurst ^{3,k,m} an dunkler Sauce ^{1,a,b} dazu Rahmporree ^{a,b} und Kartoffeln Pudding mit Karamellgeschmack ^{1,b} 644 kcal | Fenchel - Kartoffel - Möhreintopf mit Hühnerfleisch Pudding mit Karamellgeschmack ^{1,b} 435 kcal | Kräuterrahmsuppe ^{a,b} Milchreis ^b mit Zimt und Zucker dazu Kirschkompott 769 kcal |
| Donnerstag | Spaghetti ^a mit Hackfleischgemüsesauce ^k dazu Tomatensalat Birnenfruchtquark ^b 550 kcal | Gekochtes Rindfleisch an Kräutersauce ^{a,b} dazu Rote Bete ⁹ und Bouillonkartoffeln ^k Birnenfruchtquark ^b 465 kcal | Eieromelette ^{b,c} an Rahmchampignons ^{5,a,b} dazu Kartoffeln Birnenfruchtquark ^b 459 kcal |
| Freitag | Fischfilet ^d an Asia-Gemüsesauce ^{2,f,m,k} dazu Reis Milchreis ^{1,b,c} (Becher) 555 kcal | Hackfleischbällchen ^{13,c} an Tomatensauce dazu Broccoli und Nudeln ^a Milchreis ^{1,b,c} (Becher) 668 kcal | Käsespätzle ^{5,a,b,c} mit Pilzen und Zwiebeln dazu Kräutersauce ^{a,b} Milchreis ^{1,b,c} (Becher) 595 kcal |
| Samstag | Kartoffeln mit Kräuterquark ^b dazu geräucherter Schinken ^{2,5} und Gurkensalat Frisches Obst 494 kcal | Möhreintopf ^k mit Wiener Würstchen ^{2,3,5,k,m} Frisches Obst 462 kcal | Kartoffeln mit Kräuterquark ^b dazu Gurkensalat Frisches Obst 417 kcal |
| Sonntag | Kalbsbraten an Rosmarinsauce ^{1,a,b} dazu Poree - Kartoffelgratin ^{a,b} Rote Grütze,Sauce mit Vanillegeschmack ^b 490 kcal | Putenbraten an leichter Currysauce ^{5,a,b} dazu Möhren und Kartoffeln Rote Grütze,Sauce mit Vanillegeschmack ^b 454 kcal | 2 Vegetarische Maultaschen ^{a,b,c} an Käsesauce ^{1,a,b} dazu Erbsen Rote Grütze,Sauce mit Vanillegeschmack ^b 536 kcal |

Zusatzstofflegende: (1) "mit Farbstoff", (2) "mit Konservierungsstoff", (3) "mit Phosphat", (5) "mit Antioxydationsmittel", (6) "mit Geschmacksverstärker", (7) "geschwärt", (8) "gewachst", (9) "mit Süßstoff", (10) "enthält eine Phenylalaninquelle", (11) "kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, (12) "mit Milcheiweiß", (13) "mit Eiklar", (14) "gentechnisch verändert", (15) "bestrahlt", (16) "chiminhaltig, (17) "koffeinhaltig".
Nähere Angaben zu den Nährwerten können im Büro der Ernährungsberatung eingesehen werden. Die Allergenkeinezeichnungslgende ist in der Patientenmappe einsehbar.
Änderung vorbehalten !!