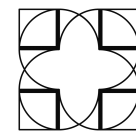


CAFETERIA-SPEISEPLAN

13. November 2017 bis 19. November 2017



MARIANNEN
HOSPITAL
WERL

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
Montag	Vegetarisches Chili ^{A,I} dazu Vollkornreis ¹ und Salatbeilage VEGETARISCH ca. 500 Kcal., 7 BE / KE	Hackfleisch-Paprika-Spieß ^{2,3,A,C,I,j} mit Jägersauce ^{10,3,A1,G,I} dazu Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} und Salatbeilage ca. 535 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin ^{C,G} ca. 500 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch ^D Paprika und Mais dazu Essig-Öl-Dressing ^{2,3,9,j,L} ca. 420 Kcal	Zucchini-cremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 85 Kcal., 1 BE / KE	Vanilleapfel ^{10,2,G} ca. 90 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Grillhaxe ⁵ in Bratensauce ^{A1,I} dazu Sauerkraut ^{2,3,5,6,A1,I,L} und Kartoffelpüree ^{3,G,L} ca. 510 Kcal., 2 BE / KE	Deftiges Rindergulasch ^{A1} mit Leipziger Allerlei ^{1,G,I} dazu Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 440 Kcal., 2 BE / KE	Schupfnudelpfanne ^{10,2,A,C,G} dazu Salat der Saison ca. 550 Kcal., 5 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^G Oliven und Gurken dazu Joghurtdressing ^{10,2,G} ca. 440 kcal	Hühnerbouillon mit Flädle ^{3,4,A1,C,G,I} ca. 85 Kcal	Amarena-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 80 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Hausgemachtes Schaschlik ^{10,A1,F,G,j} mit Pommes Frites ³ und Gurkensalat ^{10,2,3,G} ca. 600 Kcal., 3 BE / KE	Kohlrabi-Möhreneintopf ^{1,2,3,4,A1,j,L} mit Wiener Würstchen ^{3,5,6,I,j} ca. 500 Kcal., 2 BE / KE	Pfannkuchen mit Hirtenkäse ^{A,C,G} dazu Cremechampignons ^{10,A1,G,I} dazu Butterreis ca. 575 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 250 Kcal	Möhrencremesuppe ^{1,10,2,4,A1,G,j,L} ca. 80 Kcal., 1 BE / KE	Milchreis ^G ca. 185 kcal., 3 BE/KE
Donnerstag	Schweineschnitzel ^{A,C,F,j} mit Zwiebelsauce ^{A1} dazu Wintergemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 650 Kcal., 3 BE / KE	Magerer Kasslerücken ^{3,4,5,I} Bratensauce ^{A1,I} mit Brechbohnen ^{1,G,I} und Kartoffelpüree ^{3,G,L} ca. 440 Kcal., 2 BE / KE	Gefüllte Kartoffeltaschen ^G mit Kräuterrahmsauce ^{10,A,G,I} und Gartengemüse ^{1,G,I} ca. 550 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,5,6,C,G} dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,G,L} ca. 420 Kcal	Rinderbouillon mit Reis ^{4,I} ca. 40 Kcal	Mokkapudding ^{10,2,G} ca. 130 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Pizza mit Thunfisch ^{1,10,2,A,D,G} dazu Salat der Saison ca. 500 Kcal., 3 BE / KE	Tilapiafilet gebraten ^{A1,D} mit Fisch-Senf sauce ^{10,A,G,I} , Bandnudeln ^{1,A1} , Möhren-Zucchini gemüse ^{1,G,I} ca. 510 Kcal., 2 BE / KE	Vollkornspirellis ^{1,A1} mit Broccoli/Bärlauchrahmsauce ^{A,G,I} Sonnenblumenkerne dazu Salatbeilage ca. 520 Kcal., 5 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3,L} ca. 400 Kcal	Selleriecremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 85 Kcal., 1 BE / KE	Quarkspeise mit Pfirsichen ^{10,2,G} ca. 125 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben ^{1,10,2,3,4,5,6,A1,F,G,I,j,L} ca. 750 Kcal., 3 BE / KE	Schnittbohnsuppe mit Rindfleisch ^{1,2,4,I,L} ca. 320 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarische Schnittbohnsuppe ^{1,2,3,4,A1,j,L} ca. 260 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 3 BE/KE
Sonntag	Rinderroulade Hausfrauenart ^{3,5,6,I,j} an Braten-Senf sauce ^{A1,G,I,j} mit Rotkohl ^{1,10,2,3,5,6,A1,I} , Petersilienkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Prager Schinkenbraten ⁵ mit Bratensauce ^{A1,I} , Blumenkohl ^{1,G,I} und Petersilienkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,2,3,A,C,G,I,L} ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	***	Hühnerbouillon mit Eierstich ^{3,4,A1,C,G,I} und Grießklößchen ca. 80 Kcal	Aprikosen-Vanillecreme ^{10,2,G,H,H7} mit Pistazien garniert ca. 150 Kcal., 1 BE / KE

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 Phosphat, 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krustentiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia-/Queensland, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten allergenen Stoffe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!