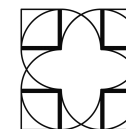


CAFETERIA-SPEISEPLAN

11. Dezember 2017 bis 17. Dezember 2017


**MARIANNEN
HOSPITAL
WERL**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
Montag	Vegetarische Bolognese ^{A,C,I} mit Vollkornspaghetti dazu Salat ^{10,2,3} der Saison ca. 545 Kcal., 5 BE / KE	Hühnerfrikassee ^{10,3,4,A1,G,j} mit Spargel und Champignons dazu Erbsen ^{1,G,I} und Reis ¹ ca. 510 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer roter Linseneintopf ^{1,A1,I} mit gebratener Schafskäse ca. 570 Kcal., 2 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch ^D Mais und Paprika dazu Essig-Öl-Dressing ^{10,2,3,j,L} ca. 390 Kcal	Broccolicremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 90 Kcal., 1 BE / KE	Tutti Frutti ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Gebratenes Schollenfilet paniert ^{A,D} auf Blattspinat ^{1,A1,G} Sesamkartoffeln ^{1,2,L} ca. 520 Kcal., 2,5 BE / KE	Geschmorte Jägerroulade ^{4,6,A1,I,j} in Bratensauce ^{A1,I} an Prinzessbohnen ^{1,G,I} Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Pikante Spinat-Kürbis-Frittata ^{1,2,3,4,A,C,G,j,L} ca. 610 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^G Oliven und Gurke dazu Joghurdressing ^{10,2,G} ca. 450 Kcal	Hühnerbouillon mit Nudeln ^{3,4,A1,I} ca. 50 Kcal	Waldfrucht-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 95 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Hausgemachter Grünkohl ^{3,5,6,A1,I,j} mit Mettwurst ^{2,3,6} dazu Butterkartoffeln ^{2,G,L} ca. 575 Kcal., 2 BE / KE	Gemüseintopf Pichelsteiner Art mit Fleischklößchen ^{1,2,3,4,I,j,L} ca. 370 Kcal., 2 BE / KE	Süße Apfelpfannekuchen ^{A,C,G} mit Zimt und Zucker ca. 740 Kcal., 10 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 250 Kcal	Kürbiscremesuppe ^{2,9,G,L} ca. 70 Kcal., 1 BE / KE	Waldfruchtpudding ^G ca. 200 Kcal., 3 BE / KE
Donnerstag	Zigeunerschnitzel ^{10,2,A,A1,C,F,G,I,j} mit Gurkensalat ^{10,2,3,G} und Rösti ca. 685 Kcal., 6,0 BE / KE	Rindergulasch Gärtnerin ^{10,2,A1} mit Spätzle ^{1,A1,C} dazu Salat der Saison ca. 480 Kcal., 2 BE / KE	Westfälische Kartoffelpfanne mit Kräuterquark ^{10,2,G} ca. 400 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,5,6,C,G} dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,G,L} ca. 420 Kcal	Klare Tomatensuppe mit Reis ^{1,10,2,4,A1,I,j} ca. 30 Kcal	Schokoladenpudding ^{10,2,F,G} ca. 140 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Omelette ^{C,G} mit Cremechampignons ^{10,A1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 520 Kcal., 2 BE / KE	Fischfilet überbacken ^{D,G} "Toskana", Tomaten-Zucchini gemüse ^{10,2,A1,I} und Rosmarinkartoffeln ^{1,2,L} ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Spaghetti ^{1,A1} al dente mit Basilikumpesto ^{2,C,G,H} und Salatbeilage ca. 680 Kcal., 5,5 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella mit Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3,L} ca. 400 Kcal	Blumenkohlcremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 90 Kcal., 1 BE / KE	Quarkspeise mit Sauerkirsche ^{10,2,G} ca. 130 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Deftige Serbische Bohnensuppe mit Bockwurstscheiben ^{10,2,3,4,5,6,I,j,L} ca. 540 Kcal., 2 BE / KE	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{1,3,4,A1,I} ca. 520 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer Nudeleintopf ¹ ca. 180 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 3 BE / KE
Sonntag	Westfälisches Sauergulasch ^{3,A1} dazu Rosenkohl ^{3,5,6,G,I} und Kartoffelklöße ⁶ ca. 480 Kcal., 3,5 BE / KE	Pikanter Putenrollbraten mit Geflügelsauce ^{3,4,A1,I} , Broccoli ^{1,G,I} gemüse und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,2,3,A,C,G,I,L} ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	***	Rinderbouillon mit Eierstich ^{4,A1,C,G,I} und Grießklößchen ca. 45 Kcal	Grießpudding ^{10,2,A1,G,H2} mit Haselnuss ca. 110 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!