



# Diät speisenplan

vom 07.01.2019 bis 13.01.2019, 2. KW

Wir wünschen allen Kunden einen guten Appetit! (Änderungen sind vorbehalten!)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Lactose Intoleranz</b>						
Eier gekocht <sup>c</sup> Soße/Weiße Lac-Glut. Romanesco Gemüse Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Soja-Vanillepudding <sup>f</sup> .	Pangasiusfischfilet natur <sup>d</sup> Kräutersoße Bunte Karottenscheiben Reis Aprikosenjoghurt lac. <sup>6</sup> .	Kräuterquark Lacto. als HG <sup>6</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Karottensalat Obstsalat <sup>h</sup> .	Fleischkäse <sup>4, 5, 7</sup> Bratensoße Wirsinggemüse Dampfkartoffeln <sup>7</sup> MELONENBÄLLCHEN . (mS)	Gefüllter Schweinerücken <sup>4</sup> Kümmelsoße Schwarzwurzelgemüse Natur Spätzle <sup>a, aW, c</sup> Fruchtdessert Aprik.-Apfel <sup>4</sup> . (mS)	Westfälischer Möhreineintopf <sup>7, i</sup> Soja-Schokopudding Lacto. <sup>7, f</sup> Fleischklößchen <sup>a, c, f</sup> Brot <sup>a</sup> . (mS)	Lamm-Hacksteak <sup>a, aW, c</sup> Estragonsoße Kohlrabigemüse <sup>4, 7, g, l, 6</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Obst - Apfel <sup>7</sup> .
31,7 g F 53,6 g K 32,4 g E 649,3 kcal	40,2 g F 66,4 g K 46,3 g E 829,5 kcal	15,7 g F 79,8 g K 39,5 g E 683,9 kcal	39,6 g F 61,5 g K 29,1 g E 735,4 kcal	28,2 g F 77,7 g K 50,1 g E 785,8 kcal	27,6 g F 79,4 g K 27,7 g E 694,5 kcal	17,9 g F 77,4 g K 14,9 g E 550,2 kcal
<b>Glutenfrei</b>						
Eier gekocht <sup>c</sup> Soße/Weiße Lac-Glut. Romanesco Gemüse Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Soja-Vanillepudding <sup>f</sup> Glutenfreie Kost	Pangasiusfischfilet natur <sup>d</sup> Kräutersoße Bunte Karottenscheiben Reis Zimt Pflaumen Joghurt <sup>g, 6</sup> Glutenfreie Kost	Kräuterquark Lacto. als HG <sup>6</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Karottensalat Birnenkompott <sup>7</sup> Glutenfreie Kost	Fleischkäse <sup>4, 5, 7</sup> Bratensoße Wirsinggemüse Dampfkartoffeln <sup>7</sup> MELONENBÄLLCHEN Glutenfreie Kost (mS)	Gefüllter Schweinerücken <sup>4</sup> Kümmelsoße Schwarzwurzelgemüse Natur Nudeln Glutenfrei o. Ei Fruchtdessert Aprik.-Apfel <sup>4</sup> Glutenfreie Kost (mS)	Westfälischer Möhreineintopf <sup>7, i</sup> Soja-Schokopudding Lacto. <sup>7, f</sup> Glutenfreie Kost	Putensteak <sup>4</sup> Estragonsoße Kohlrabigemüse <sup>4, 7, g, l, 6</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Obst - Apfel <sup>7</sup> Glutenfreie Kost
31,7 g F 53,6 g K 32,4 g E 649,3 kcal	27,1 g F 78,2 g K 30,7 g E 699,5 kcal	15,6 g F 90,2 g K 39,1 g E 685,1 kcal	39,6 g F 61,5 g K 29,1 g E 735,4 kcal	24,8 g F 62,4 g K 45,7 g E 676,1 kcal	19,9 g F 52,4 g K 17,2 g E 474,3 kcal	22,4 g F 86,7 g K 29,5 g E 687,7 kcal
<b>Dialyse</b>						
Schweinerahmgeschnitztes Zür.Art LVK <sup>g, 6</sup> Blumenkohlgemüse Natur <sup>7</sup> Reis Vanillepudding <sup>g, 6</sup> .	Chili sin Carne veget. <sup>7, f, i</sup> Reis Selleriesalat <sup>i</sup> Kompott .	Schweine-Medaillon <sup>4, 7</sup> Apfel-Salbeisoße <sup>7</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Karottensalat Birnenkompott <sup>7</sup> .	Fleischkäse <sup>4, 5, 7</sup> Bratensoße Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Rohkost-Mixsalat MELONENBÄLLCHEN .	Gefüllter Schweinerücken <sup>4</sup> Kümmelsoße Schwarzwurzelgemüse Natur Spätzle <sup>a, aW, c</sup> Fruchtdessert Aprik.-Apfel <sup>4</sup> .	Rindfleischbolognese <sup>7</sup> Gnocchinudeln <sup>a, aW, c</sup> Selleriesalat <sup>i</sup> Heidelbeerkompott .	Lamm-Hacksteak <sup>a, aW, c</sup> Estragonsoße Kohlrabigemüse <sup>4, 7, g, l, 6</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Obst - Apfel <sup>7</sup> .
29,9 g F 75,3 g K 32 g E 713,7 kcal	kcal	26,2 g F 78,9 g K 39,1 g E 727,9 kcal	34,3 g F 56,3 g K 26,7 g E 657,8 kcal	28,2 g F 77,7 g K 50,1 g E 785,8 kcal	23,4 g F 57,9 g K 19,4 g E 540,4 kcal	17,9 g F 77,4 g K 14,9 g E 550,2 kcal
<b>Milcheiweis Allergie</b>						
Eier gekocht <sup>c</sup> Soße/Weiße Lac-Glut. Romanesco Gemüse Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Soja-Vanillepudding <sup>f</sup> .	Pangasiusfischfilet natur <sup>d</sup> Kräutersoße Bunte Karottenscheiben Reis Kompott .	Schweine-Medaillon <sup>4, 7</sup> Apfel-Salbeisoße <sup>7</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Karottensalat Birnenkompott <sup>7</sup> .	Fleischkäse <sup>4, 5, 7</sup> Bratensoße Wirsinggemüse Dampfkartoffeln <sup>7</sup> MELONENBÄLLCHEN .	Gefüllter Schweinerücken <sup>4</sup> Kümmelsoße Schwarzwurzelgemüse Natur Spätzle <sup>a, aW, c</sup> Fruchtdessert Aprik.-Apfel <sup>4</sup> .	Westfälischer Möhreineintopf <sup>7, i</sup> Soja-Schokopudding Lacto. <sup>7, f</sup> Brot <sup>a</sup> .	Putensteak <sup>4</sup> Estragonsoße Kohlrabigemüse <sup>4, 7, g, l, 6</sup> Dampfkartoffeln <sup>7</sup> Obst - Apfel <sup>7</sup> .
20,1 g F 28,7 g K 27,9 g E 414,8 kcal	14,1 g F 63,1 g K 18,7 g E 463 kcal	14,7 g F 54 g K 34,6 g E 493,4 kcal	28 g F 36,6 g K 24,6 g E 500,9 kcal	16,6 g F 52,8 g K 45,6 g E 551,3 kcal	8,7 g F 49,7 g K 15,5 g E 344,8 kcal	10,9 g F 61,8 g K 25 g E 453,2 kcal

Alle Speisen werden in einer Großküche zubereitet und können Spuren von Gluten, Nüssen, Sellerie und Soja enthalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben) hängen auf dem Wohnbereich aus!

(mS) = mit Schweinefleisch