

Patientenname: _____
 Station: _____
 Zimmernummer: _____

Speisekarte 21.01. - 27.01.2019

Liebe Patientin, lieber Patient,
 das Küchenteam bietet Ihnen abwechslungsreiche und
 leckerere Speisen.
 Aus unserem Angebot können Sie Ihre Mahlzeiten
 individuell zusammenstellen.
 Die Speisen bieten wir als kleine und große Portionen
 an. Das Stationspersonal hilft Ihnen gerne und nimmt
 Ihre Bestellung entgegen.
 Bitte kreuzen Sie Ihre ausgewählten Mahlzeiten zu den
 gewünschten Tagen an.

Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungs-
 stoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacks-
 verstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n),
 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 -
 gewachst, 9 - geschwärzt, 11 - chininhaltig, 12 - kann bei
 übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - coffein-
 haltig, 14 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern
 beeinträchtigen, 15 - mit Nitritpökelsalz;

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw -
 enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält
 Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk -
 enthält Kamut*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält
 Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap -
 enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält
 Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa - enthält
 Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält
 Walnüsse*, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält
 Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält
 Pistazien*, sm - enthält Macadamanüsse*, sq - enthält
 Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält
 Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid
 und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*;
 *und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sonstige Kennzeichnung: S - Schweinefleisch, R -
 Rindfleisch, G - Geflügel, F - Fisch, X - andere
 Fleischsorte, V - ovo-lacto-vegetables Gericht, VN -
 veganes Gericht, Z - aus Fleischstücken
 zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt,
 16 - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 17 - mit
 Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 18 - unter Verwendung
 von Milch (bei Fleischerzeugnissen), 19 - mit Stärke (bei
 Fleischerzeugnissen), 20 - mit Pflanzeneiweiß (bei
 Fleischerzeugnissen), 21 - mit kakaohaltiger Fettglasur
 (bei Backwaren), 22 - Zubereitung unter Verwendung von
 Alkohol, 23 - mit Knoblauch

Frühstück

Getränke (max 1)

- Kaffee (13)
- Kaffee koffeinfrei
- Schwarztee
- Pfefferminztee
- Fencheltee
- Kamillentee
- Kräutertee
- Früchtetee
- Milch (am)
- Schokogetränk (am)

Getränkzugabe (max 3)

- Kondensmilch (am)
- Zucker
- Süßstoff (5, am)

Brötchen (max. 2)

- Tafelbrötchen (aw, uw, nr, gb, ay)
- Vollkornbrötchen (aw, uw, gb, gs, ay, as)

Brot (max. 2)

- Mischbrot (aw, uw, ay, am)
- Sechskornbrot (aw, uw, nr, go, gs, am, as)
- Vollkornbrot (aw, gb, gs)
- Weißbrot (aw, uw, nr, gb, am)

Streichfett (max. 2)

- Butter (am)
- Margarine (1)
- Halbfettmargarine (1)

Belag (max. 3)

- Konfitüre
- Honig
- Nuss-Nougatcreme (am, an, sh)
- Schnittkäse (am)
- Geflügelwurst (1, 2, 3, 7, 15, bm)
- Quark (am)
- Frischkäsezubereitung (am)

Zwischenmahlzeit (max.1) Mo Di Mi Do Fr Sa So

Lieferung täglich mit dem Mittagessen

- Obst (Zitrusfrüchte (8))
- Naturjoghurt (am)
- Fruchtjoghurt (am)
- Kompott / Apfelmus (3)
- Sonntagsgebäck (aw, uw, ae, an)

Abendessen Mo Di Mi Do Fr Sa So

Zu jedem Essen erhalten Sie Tee nach Wahl, 2 Scheiben Mischbrot (aw, uw, ay, am) sowie Butter (am). Alternativ wählbares Brot: Vollkornbrot (aw, gb, gs), Sechskornbrot (aw, uw, nr, go, gs, am, as), Weißbrot (aw, uw, nr, gb, am)

Wurststeller

- Bierschinken (S/R) (2, 3, 7, 15)
- Fleischkäse (S/R) (2, 3, 4, 7, 15, bc, bm), Geflügelleberwurst (2, 3, 15, bc, bm)

Käseteller

- Gouda (am), Emmentaler (am), Weichkäse (am)

Nordischer Happen

- Heringssalat (F) (2, 5, ae, af, am, bm)

Rustikale Vespervariation

- geräucherte Schinkenwurst (S) (3, 7, 15, as)
- Salami (R/S) (1, 2, 3, 15, bm)

Vegetarischer Teller

- Kräuterquark (am)
- vegetarischer Brotaufstrich (1, 2, 3, am)

Leichte Alternative

- Geflügellyoner (1, 2, 3, 7, 15, bm)
- Geflügeljagdwurst (1, 3, 7, 15, bm), Edamer (2, am)

Tübinger Salatschale

- Blattsalat, Karotten, Mais, Tomaten,
- Weißkäse (am), Essig-Öl-Dressing oder Frenchdressing (ae, am, bm, 23)

Rohkostsalat Abendessen

- Mo Weißkrautsalat (1, 3, bc, bm, 23) Fr Rotkrautsalat (1, 3, bc, bm, 23)
- Di Karotten-Lauchsalat (1, 3, bc, bm, 23) Sa Karottensalat (1, 3, bc, bm, 23)
- Mi Bohnensalat (1, 3, bc, bm, 23) So Gurkensalat (1, 3, bc, bm, 23)
- Do Rote-Betesalat (1, 3, 5, bc, bm, 23)

Speiseplan Mittagessen vom 21.01. - 27.01.2019 / 4.Woche



Ihr Mittagessen wählen Sie sich aus den drei angebotenen Gerichten. Falls Sie eine Suppe oder ein Dessert möchten, kreuzen Sie dies an.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hauptgericht 1	<input type="checkbox"/> Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Geflügelsauce (G) (3) Broccoli (bc) Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Fleischküchle (R/S) (aw,uw,ae) Rahmsauce (am,bc) Erbsengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	<input type="checkbox"/> Schwäbische Linsen (V) (1,3,aw,uw,gb,am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Spätzle (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> Kirschenmichel (V) (3,aw,uw,nr,gb,ae,ay,am) Vanillesauce (am)	<input type="checkbox"/> Hoki in Zitronenhülle (F) (aw,uw,af,am) Kräutersauce (am) Karotten-Zucchini-gemüse (bc) Reis	<input type="checkbox"/> Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	<input type="checkbox"/> Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)
Hauptgericht 2	<input type="checkbox"/> gebratene Gnocchi (V) (aw,uw,ae) Tomaten-Gemüsebolognese (V) (aw,uw,bc,23)	<input type="checkbox"/> Seelachs mit Pfefferkruste (F) (af,ay,am) Knoblauch-Kräutersauce (aw,uw,am,bc,23) Paprikareis	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel (G) (3,aw,uw,am,bc,bm) Reis	<input type="checkbox"/> Fleischkäse (R/S) (3,7,15,23) Bratensauce (R) Bohngemüse (bc) Rissoleekartoffeln	<input type="checkbox"/> Maultaschen (S) (aw,uw,ae,bc) in der Brühe (bc) Zwiebelschmälze (am,bc) Kartoffelsalat (bm)	<input type="checkbox"/> Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	<input type="checkbox"/> Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)
Hauptgericht 3	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen (V) (aw,uw,ae,am) Apfelmus (3) Zimtucker	<input type="checkbox"/> Polentaschnitte (V) (am,bc) Ratatouillegemüse (aw,uw,bc,23)	<input type="checkbox"/> Cannelloni Ricotta-Spinat (V) (aw,uw,ae,am) Tomatensauce (am,bc,23) geriebener Käse (2,ae,am) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	<input type="checkbox"/> Rucola-Süßkartoffelschnitte (V) (aw,uw,gb) Buttersauce (am) Leipziger Allerlei (bc) Reis	<input type="checkbox"/> Zartweizenpfanne mit Gemüse (V) (aw,uw,am,bc,23) Paprikasauce (aw,uw,gb)	<input type="checkbox"/> Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln (V) (bc) Vegetarische Klößchen (aw,uw,ae) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel (V) (aw,uw,go,gs,bc) Gärtnerinsauce (am,bc) Reis
Suppe	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	<input type="checkbox"/> Karottensuppe (am,bc)	<input type="checkbox"/> Broccolisuppe (am,bc)	<input type="checkbox"/> Selleriesuppe (V) (am,bc)	<input type="checkbox"/> Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt (am)	<input type="checkbox"/> Schokoladenpudding (am)	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt (am)	<input type="checkbox"/> Banane	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt (am)	<input type="checkbox"/> Vanillepudding (1,am)	<input type="checkbox"/> Apfel

Eine Garantie für den absoluten Ausschluss von allergieauslösenden Stoffen im Endprodukt kann nicht übernommen werden, da geringste Spuren des Allergens bei der Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung in der Gemeinschaftsverpflegung nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Kurzfristige Änderungen oder Austausch von einzelnen Lebensmitteln sind möglich. Informationen zu den Nährwerten erhalten Sie über das Stationspersonal.
Bei Rückfragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an das Stationspersonal oder unsere U.D.O.-Hotline unter der Telefonnummer 07071 / 4076-189

Im Auftrag des
Universitätsklinikums
Tübingen: Ihre U.D.O. GmbH

Speiseplan Mittagessen vom 21.01. - 27.01.2019 / 4. Woche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Hauptgericht 1	Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Geflügelsauce (G) (3) Broccoli (bc) Kartoffeln	Fleischküchle (R/S) (aw,uw,ae) Rahmsauce (am,bc) Erbsengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	Schwäbische Linsen (V) (1,3,aw,uw,gb,am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Spätzle (aw,uw,ae)	Kirschenmichel (V) (3,aw,uw,nr,gb,ae,ay,am) Vanillesauce (am)	Hoki in Zitronenhülle (F) (aw,uw,af,am) Kräutersauce (am) Karotten-ZucchiniGemüse (bc) Reis	Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)
	Nährwerte pro Portion: 1423 kJ,340 kcal Fett 8 g gesättigte Fett 2 g, Kohlenhydrate 33 g Eiweiß 31,7 g Zucker 5 g Salz 2 g	Nährwerte pro Portion: 2255 kJ,538 kcal Fett 16 g gesättigte Fett 5 g, Kohlenhydrate 58 g Eiweiß 39,3 g Zucker 6 g Salz 3 g	Nährwerte pro Portion: 3207 kJ,764 kcal Fett 35 g gesättigte Fett 11 g, Kohlenhydrate 77 g Eiweiß 32,9 g Zucker 3 g Salz 4 g	Nährwerte pro Portion: 2425 kJ,580 kcal Fett 12 g gesättigte Fett 5 g, Kohlenhydrate 93 g Eiweiß 23,7 g Zucker 46 g Salz 1 g	Nährwerte pro Portion: 1971 kJ,471 kcal Fett 10 g gesättigte Fett 2 g, Kohlenhydrate 70 g Eiweiß 23,7 g Zucker 7 g Salz 3 g	Nährwerte pro Portion: 2359 kJ,563 kcal Fett 9 g gesättigte Fett 3 g, Kohlenhydrate 88 g Eiweiß 29,1 g Zucker 11 g Salz 4 g	Nährwerte pro Portion: 2043 kJ,488 kcal Fett 9 g gesättigte Fett 8 g, Kohlenhydrate 39 g Eiweiß 35,8 g Zucker 8 g Salz 3 g
Hauptgericht 2	gebratene Gnocchi (V) (aw,uw,ae) Tomaten-Gemüsebolognese (V) (aw,uw,bc,23)	Seelachs mit Pfefferkruste (F) (af,ay,am) Knoblauch-Kräutersauce (aw,uw,am,bc,23) Paprikareis	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel (G) (3,aw,uw,am,bc,bm) Reis	Fleischkäse (R/S) (3,7,15,23) Bratensauce (R) Bohngemüse (bc) Risssoleekartoffeln	Maultaschen (S) (aw,uw,ae,bc) in der Brühe (bc) Zwiebelschmalze (am,bc) Kartoffelsalat (bm)	Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)
	Nährwerte pro Portion: 2373 kJ,566 kcal Fett 15 g gesättigte Fett 2 g, Kohlenhydrate 92 g Eiweiß 12,6 g Zucker 12 g Salz 3 g	Nährwerte pro Portion: 2272 kJ,544 kcal Fett 22 g gesättigte Fett 10 g, Kohlenhydrate 60 g Eiweiß 28,4 g Zucker 3 g Salz 3 g	Nährwerte pro Portion: 2123 kJ,508 kcal Fett 16 g gesättigte Fett 6 g, Kohlenhydrate 60 g Eiweiß 29,7 g Zucker 4 g Salz 2 g	Nährwerte pro Portion: 2119 kJ,577 kcal Fett 34 g gesättigte Fett 12 g, Kohlenhydrate 38 g Eiweiß 29,4 g Zucker 5 g Salz 4 g	Nährwerte pro Portion: 2418 kJ,491 kcal Fett 21 g gesättigte Fett 5 g, Kohlenhydrate 52 g Eiweiß 20,7 g Zucker 8 g Salz 6 g	Nährwerte pro Portion: 2058 kJ,563 kcal Fett 9 g gesättigte Fett 3 g, Kohlenhydrate 88 g Eiweiß 29,1 g Zucker 11 g Salz 4 g	Nährwerte pro Portion: 2043 kJ,488 kcal Fett 21 g gesättigte Fett 8 g, Kohlenhydrate 39 g Eiweiß 35,8 g Zucker 8 g Salz 3 g
Hauptgericht 3	Pfannkuchen (V) (aw,uw,ae,am) Apfelmus (3) Zimtucker	Polentaschnitte (V) (am,bc) Ratatouillegemüse (aw,uw,bc,23)	Cannelloni Ricotta-Spinat (V) (aw,uw,ae,am) Tomatensauce (am,bc,23) geriebener Käse (2,ae,am) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	Rucola-Süßkartoffelschnitte (V) (aw,uw,gb) Buttersauce (am) Leipziger Allerlei (bc) Reis	Zartweizenpfanne mit Gemüse (V) (aw,uw,am,bc,23) Paprikasauce (aw,uw,gb)	Gemüseeeintopf mit Kartoffelwürfeln (V) (bc) Vegetarische Klößchen (aw,uw,ae) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	Gemüseschnitzel (V) (aw,uw,go,gs,bc) Gärtnerinsauce (am,bc) Reis
	Nährwerte pro Portion: 1978 kJ,472 kcal Fett 10 g gesättigte Fett 4 g, Kohlenhydrate 74 g Eiweiß 19,6 g Zucker 23 g Salz 1 g	Nährwerte pro Portion: 1644 kJ,392 kcal Fett 10 g gesättigte Fett 4 g, Kohlenhydrate 58 g Eiweiß 16,6 g Zucker 16 g Salz 4 g	Nährwerte pro Portion: 1917 kJ,456 kcal Fett 20 g gesättigte Fett 9 g, Kohlenhydrate 47 g Eiweiß 21,1 g Zucker 7 g Salz 3 g	Nährwerte pro Portion: 2119 kJ,506 kcal Fett 14 g gesättigte Fett 3 g, Kohlenhydrate 82 g Eiweiß 10,4 g Zucker 9 g Salz 3 g	Nährwerte pro Portion: 1735 kJ,411 kcal Fett 9 g gesättigte Fett 4 g, Kohlenhydrate 64 g Eiweiß 17,3 g Zucker 8 g Salz 1 g	Nährwerte pro Portion: 1811 kJ,433 kcal Fett 13 g gesättigte Fett 6 g, Kohlenhydrate 62 g Eiweiß 14,8 g Zucker 9 g Salz 4 g	Nährwerte pro Portion: 2424 kJ,579 kcal Fett 18 g gesättigte Fett 5 g, Kohlenhydrate 92 g Eiweiß 11,2 g Zucker 2 g Salz 2 g
Suppe	Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	Karottensuppe (am,bc)	Broccolisuppe (am,bc)	Selleriesuppe (V) (am,bc)	Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)		Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)
	Nährwerte pro Portion: 179 kJ,43 kcal Fett 0 g gesättigte Fett 0 g, Kohlenhydrate 8 g Eiweiß 1,7 g Zucker 0 g Salz 1 g	Nährwerte pro Portion: 238 kJ,57 kcal Fett 1 g gesättigte Fett 0 g, Kohlenhydrate 10 g Eiweiß 2,2 g Zucker 4 g Salz 1 g	Nährwerte pro Portion: 221 kJ,53 kcal Fett 2 g gesättigte Fett 1 g, Kohlenhydrate 7 g Eiweiß 2,2 g Zucker 2 g Salz 1 g	Nährwerte pro Portion: 201 kJ,48 kcal Fett 1 g gesättigte Fett 1 g, Kohlenhydrate 8 g Eiweiß 1,4 g Zucker 2 g Salz 1 g	Nährwerte pro Portion: 170 kJ,41 kcal Fett 1 g gesättigte Fett 0 g, Kohlenhydrate 6 g Eiweiß 2,0 g Zucker 0 g Salz 1 g		Nährwerte pro Portion: 229 kJ,55 kcal Fett 0 g gesättigte Fett 0 g, Kohlenhydrate 11 g Eiweiß 1,3 g Zucker 4 g Salz 1 g
Dessert	Fruchtjoghurt (am)	Schokoladenpudding (am)	Fruchtjoghurt (am)	Banane	Fruchtjoghurt (am)	Vanillepudding (1,am)	Apfel
	Nährwerte pro Portion: 435 kJ,104 kcal Fett 3 g gesättigte Fett 2 g, Kohlenhydrate 15 g Eiweiß 3,9 g Zucker 16 g Salz 0 g	Nährwerte pro Portion: 441 kJ,104 kcal Fett 1 g gesättigte Fett 1 g, Kohlenhydrate 20 g Eiweiß 3,2 g Zucker 20 g Salz 0 g	Nährwerte pro Portion: 435 kJ,104 kcal Fett 3 g gesättigte Fett 2 g, Kohlenhydrate 15 g Eiweiß 3,9 g Zucker 16 g Salz 0 g	Nährwerte pro Portion: 469 kJ,112 kcal Fett 0 g gesättigte Fett 0 g, Kohlenhydrate 25 g Eiweiß 1,4 g Zucker 22 g Salz 0 g	Nährwerte pro Portion: 435 kJ,104 kcal Fett 3 g gesättigte Fett 2 g, Kohlenhydrate 15 g Eiweiß 3,9 g Zucker 16 g Salz 0 g	Nährwerte pro Portion: 360 kJ,85 kcal Fett 1 g gesättigte Fett 1 g, Kohlenhydrate 15 g Eiweiß 3,1 g Zucker 15 g Salz 0 g	Nährwerte pro Portion: 280 kJ,67 kcal Fett 0 g gesättigte Fett 0 g, Kohlenhydrate 16 g Eiweiß 0,4 g Zucker 14 g Salz 0 g

	Leichte Vollkost	Leichte Vollkost Abendessen
Montag	Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Kochschinken (S) (3,7,15) Frischkäsezubereitung (am) Essiggurke (2,5)
	Geflügelschinkenstreifen (G) (2,3,7) Tomatensauce (bc) Penne (aw,uw,ae)	
	Fruchtjoghurt (am)	
Dienstag	Karottensuppe (am,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Schweinebratenaufschnitt (2,7) Tilsiter (am) Salatgarnitur
	Gebratenes Schweinerückensteak (S) (aw,uw) Kräutersauce (am) Steckrübensgemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	
	Schokoladenpudding (am)	
Mittwoch	Pastinakensuppe (aw,uw,am,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Edamer (2,am) Essiggurke (2,5)
	Hühnerfrikassee mit Karotten und Spargel (G) (am,bc) Reis	
	Fruchtjoghurt (am)	
Donnerstag	Selleriesuppe (V) (am,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Geflügel Lyoner (G) (1,2,3,7,15,bm) Frischkäsezubereitung (am) Maiskölbchen
	Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Tomatensauce (bc) Zucchini-gemüse (bc) Penne (aw,uw,ae)	
	Banane	
Freitag	Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Salatgarnitur
	Gedünstetes Seelachsfilet (F) (af,bc) Kräutersauce (am) Karotten-Zucchini-gemüse (bc) Kartoffeln	
	Fruchtjoghurt (am)	
Samstag	Kartoffeleintopf mit Majoran (V) (am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Tilsiter (am) Essiggurke (2,5)
	Vanillepudding (1,am)	
Sonntag	Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Maiskölbchen
	Gebratenes Schweinerückensteak (S) (aw,uw) Sauce (aw,uw,am,bc) Pastinakengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	
	Apfel	

Vitalkost	Vitalkost Abendessen
Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Kochschinken (S) (3,7,15) Frischkäsezubereitung (am) Essiggurke (2,5) Weißkrautsalat (1,3,bc,bm,23)
Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Geflügelsauce (G) (3) Broccoli (bc) Kartoffeln Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	
Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	
Karottensuppe (am,bc)	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Schweinebratenaufschnitt (2,7) Tilsiter (am) Salatgarnitur Karotten-Lauchsalat (1,3,bc,bm,23)
Polentaschnitte (V) (am,bc) Ratatouillegemüse (aw,uw,bc,23) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	
Schokoladenpudding (5,6,am)	
Broccolisuppe (am,bc)	
Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel (G) (3,aw,uw,am,bc,bm) Reis Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Hering in Tomatensauce (F) (af,bm) Kräuter-Käse (am) Essiggurke (2,5) Bohnensalat (1,3,bc,bm,23)
Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	
Selleriesuppe (V) (am,bc)	
Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Bratensauce (R) Bohnengemüse (bc) Risssoleekartoffeln Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Geflügel Lyoner (G) (1,2,3,7,15,bm) Frischkäsezubereitung (am) Maiskölbchen Rote-Betesalat (1,3,5,bc,bm,23)
Banane	
Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	
Gedünstetes Seelachsfilet (F) (af,bc) Kräutersauce (am) Karotten-Zucchini-gemüse (bc) Kartoffeln Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Leerdamer 32% (am) Kräuterquark (am) Salatgarnitur Rotkrautsalat (1,3,bc,bm,23)
Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	
Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Vollkornbrötchen (aw,uw,gb,gs,ay,as)	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Tilsiter (am) Essiggurke (2,5) Karottensalat (1,3,bc,bm,23)
Vanillepudding (1,5,6,am)	
Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)	
Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Edamer (2,am) Brie (am) Maiskölbchen Gurkensalat (1,3,bc,bm,23)
Apfel	

Gastro 6 Menü	Gastro 6 Menü Abendessen
Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Kochschinken (S) (3,7,15) Frischkäsezubereitung (am) Salatgarnitur
Geflügelschinkenstreifen (G) (2,3,7) Tomatensauce (bc) Penne (aw,uw,ae)	
Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	
Karottensuppe (am,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Schweinebratenaufschnitt (2,7) Tilsiter (am) Salatgarnitur
Schweinerücken (S) Kräutersauce (am) Steckrübensgemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	
Schokoladenpudding (am)	
Pastinakensuppe (aw,uw,am,bc)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Edamer (2,am) Salatgarnitur
Hühnerfrikassee mit Karotten und Spargel (G) (am,bc) Reis	
Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	
Selleriesuppe (V) (am,bc)	
ged. Hähnchenbrustfilet (G) Tomatensauce (bc) Zucchini-gemüse (bc) Penne (aw,uw,ae)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Geflügel Lyoner (G) (1,2,3,7,15,bm) Frischkäsezubereitung (am) Salatgarnitur
Banane	
Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	
Gedünstetes Seelachsfilet (F) (af,bc) Kräutersauce (am) Karotten-Zucchini-gemüse (bc) Kartoffeln	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Salatgarnitur
Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	
Kartoffeleintopf mit Majoran (V) (am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Tilsiter (am) Salatgarnitur
Vanillepudding (1,am)	
Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)	
Schweinerücken (S) Sauce (aw,uw,am,bc) Pastinakengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Salatgarnitur
Götterspeise (1)	

Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 11 - chininhaltig, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - coffeinhaltig, 14 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 15 - mit Nitrtpökelsalz; Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw enthält Weizen*, nr enthält Roggen*, gb enthält Gerste*, go enthält Hafer*, gs enthält Dinkel*, gk enthält Kamut*, ax enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa enthält Mandeln*, sh enthält Haselnüsse*, sw enthält Walnüsse*, sc enthält Kaschunüsse*, sp enthält Pecannüsse*, sr enthält Paranüsse*, st enthält Pistazien*, sm enthält Macadamianüsse*, sq enthält Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*; Sonstige Kennzeichnung: S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, G - Geflügel, X - andere Fleischsorte, V - ovo-lacto-vegetables Gericht, VN - veganes Gericht, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt, 16 - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 17 - mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 18 - unter Verwendung von Milch (bei Fleischerzeugnissen), 19 - mit Stärke (bei Fleischerzeugnissen), 20 - mit Pflanzeneiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 21 - mit kakaohaltiger Fettglasur (bei Backwaren), 22 - Zubereitung unter Verwendung von Alkohol, 23 - mit Knoblauch
Speiseplanänderungen vorbehalten! *und daraus gewonnene Erzeugnisse. Informationen zu den Nährwerten erhalten Sie über das Stationspersonal.

	Leichte Vollkost	Nährwerte pro Portion	Leichte Vollkost Abendessen	Vitalkost	Nährwerte pro Portion	Vitalkost Abendessen	
Montag	Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	Energie 179 kJ,43 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 8 g; Eiweiß 1,7 g; Zucker 0 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Kochschinken (S) (3,7,15) Frischkäsezubereitung (am) Essiggurke (2,5)	Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	Energie 179 kJ,43 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 8 g; Eiweiß 1,7 g; Zucker 0 g; Salz 1 g	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Kochschinken (S) (3,7,15) Frischkäsezubereitung (am) Essiggurke (2,5) Weißkrautsalat (1,3,bc,bm,23)	Energie 2452 kJ,586 kcal; Fett 33 g; gesättigte Fett 9 g; Kohlenhydrate 44 g; Eiweiß 28,4 g; Zucker 9 g; Salz 2 g
	Geflügelschinkenstreifen (G) (2,3,7) Tomatensauce (bc) Penne (aw,uw,ae)	Energie 1610 kJ,382 kcal; Fett 6 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 62 g; Eiweiß 18,6 g; Zucker 3 g; Salz 1 g		Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Geflügelsauce (G) (3) Broccoli (bc) Kartoffeln	Energie 1528 kJ,365 kcal; Fett 9 g; gesättigte Fett 2 g; Kohlenhydrate 36 g; Eiweiß 32,0 g; Zucker 8 g; Salz 3 g		
	Fruchtjoghurt (am)	Energie 435 kJ,104 kcal; Fett 3 g; gesättigte Fett 2 g; Kohlenhydrate 15 g; Eiweiß 3,9 g; Zucker 16 g; Salz 0 g		Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	Energie 261 kJ,62 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 3,4 g; Zucker 8 g; Salz 0 g		
Dienstag	Karottensuppe (am,bc)	Energie 238 kJ,57 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 10 g; Eiweiß 2,2 g; Zucker 4 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Schweinebratenaufschnitt (2,7) Tilsiter (am) Salatgarnitur	Karottensuppe (am,bc)	Energie 238 kJ,57 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 10 g; Eiweiß 2,2 g; Zucker 4 g; Salz 1 g	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Schweinebratenaufschnitt (2,7) Tilsiter (am) Salatgarnitur Karotten-Lauchsalat (1,3,bc,bm,23)	Energie 2834 kJ,677 kcal; Fett 37 g; gesättigte Fett 12 g; Kohlenhydrate 44 g; Eiweiß 41,1 g; Zucker 9 g; Salz 1 g
	Gebratenes Schweinerückensteak (S) (aw,uw) Kräutersauce (am) Steckrübensgemüse (bc)	Energie 1414 kJ,337 kcal; Fett 7 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 25,6 g; Zucker 12 g; Salz 2 g		Polentaschnitte (V) (am,bc) Ratatouillegemüse (aw,uw,bc,23) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,23)	Energie 1749 kJ,417 kcal; Fett 11 g; gesättigte Fett 4 g; Kohlenhydrate 61 g; Eiweiß 17,0 g; Zucker 19 g; Salz 5 g		
	Schokoladenpudding (am)	Energie 441 kJ,104 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 3,2 g; Zucker 20 g; Salz 0 g		Schokoladenpudding (5,6,am)	Energie 346 kJ,82 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 12 g; Eiweiß 4,5 g; Zucker 11 g; Salz 0 g		
Mittwoch	Pastinakensuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 217 kJ,52 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 10 g; Eiweiß 1,5 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Edamer (2,am) Essiggurke (2,5)	Broccolisuppe (am,bc)	Energie 221 kJ,53 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 7 g; Eiweiß 2,2 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Hering in Tomatensauce (F) (af,bm) Kräuter-Käse (am) Essiggurke (2,5) Bohnensalat (1,3,bc,bm,23)	Energie 2973 kJ,710 kcal; Fett 45 g; gesättigte Fett 12 g; Kohlenhydrate 48 g; Eiweiß 29,0 g; Zucker 11 g; Salz 1 g
	Hühnerfrikassee mit Karotten und Spargel (G) (am,bc) Reis	Energie 1933 kJ,462 kcal; Fett 11 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 60 g; Eiweiß 30,0 g; Zucker 4 g; Salz 2 g		Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel (G) (3,aw,uw,am,bc,bm) Reis	Energie 2228 kJ,533 kcal; Fett 17 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 63 g; Eiweiß 30,0 g; Zucker 6 g; Salz 3 g		
	Fruchtjoghurt (am)	Energie 435 kJ,104 kcal; Fett 3 g; gesättigte Fett 2 g; Kohlenhydrate 15 g; Eiweiß 3,9 g; Zucker 16 g; Salz 0 g		Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	Energie 261 kJ,62 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 3,4 g; Zucker 8 g; Salz 0 g		
Donnerstag	Selleriesuppe (V) (am,bc)	Energie 201 kJ,48 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 8 g; Eiweiß 1,4 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Geflügel Lyoner (G) (1,2,3,7,15,bm) Frischkäsezubereitung (am) Maiskölbchen	Selleriesuppe (V) (am,bc)	Energie 201 kJ,48 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 8 g; Eiweiß 1,4 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Geflügel Lyoner (G) (1,2,3,7,15,bm) Frischkäsezubereitung (am) Maiskölbchen Rote-Betesalat (1,3,5,bc,bm,23)	Energie 2582 kJ,618 kcal; Fett 36 g; gesättigte Fett 12 g; Kohlenhydrate 51 g; Eiweiß 22,6 g; Zucker 14 g; Salz 2 g
	Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Tomatensauce (bc) ZucchiniGemüse (bc) Penne (aw,uw,ae)	Energie 2037 kJ,484 kcal; Fett 13 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 56 g; Eiweiß 34,7 g; Zucker 6 g; Salz 2 g		Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Bratensauce (R) Bohngemüse (bc) Risssoleekartoffeln	Energie 1687 kJ,401 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 46 g; Eiweiß 30,2 g; Zucker 8 g; Salz 3 g		
	Banane	Energie 469 kJ,112 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 25 g; Eiweiß 1,4 g; Zucker 22 g; Salz 0 g		Banane	Energie 469 kJ,112 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 25 g; Eiweiß 1,4 g; Zucker 22 g; Salz 0 g		
Freitag	Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	Energie 170 kJ,41 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 6 g; Eiweiß 2,0 g; Zucker 0 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Salatgarnitur	Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	Energie 170 kJ,41 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 6 g; Eiweiß 2,0 g; Zucker 0 g; Salz 1 g	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Leerdamer 32% (am) Kräuterquark (am) Salatgarnitur Rotkrautsalat (1,3,bc,bm,23)	Energie 2574 kJ,615 kcal; Fett 36 g; gesättigte Fett 12 g; Kohlenhydrate 49 g; Eiweiß 24,2 g; Zucker 14 g; Salz 1 g
	Gedünstetes Seelachsfilet (F) (af,bc) Kräutersauce (am) Karotten-ZucchiniGemüse (bc) Kartoffeln	Energie 1532 kJ,366 kcal; Fett 6 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 40 g; Eiweiß 35,7 g; Zucker 8 g; Salz 3 g		Gedünstetes Seelachsfilet (F) (af,bc) Kräutersauce (am) Karotten-ZucchiniGemüse (bc) Kartoffeln	Energie 1637 kJ,391 kcal; Fett 7 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 36,1 g; Zucker 11 g; Salz 3 g		
	Fruchtjoghurt (am)	Energie 435 kJ,104 kcal; Fett 3 g; gesättigte Fett 2 g; Kohlenhydrate 15 g; Eiweiß 3,9 g; Zucker 16 g; Salz 0 g		Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	Energie 261 kJ,62 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 3,4 g; Zucker 8 g; Salz 0 g		
Samstag	Kartoffeleintopf mit Majoran (V) (am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	Energie 2433 kJ,580 kcal; Fett 18 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 80 g; Eiweiß 22,8 g; Zucker 12 g; Salz 4 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Tilsiter (am)	Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Vollkornbrötchen (aw,uw,gb,gs,ay,as)	Energie 2381 kJ,568 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 88 g; Eiweiß 29,7 g; Zucker 10 g; Salz 3 g	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Tilsiter (am)	Energie 2624 kJ,627 kcal; Fett 40 g; gesättigte Fett 12 g; Kohlenhydrate 46 g; Eiweiß 21,8 g; Zucker 11 g; Salz 1 g
	Vanillepudding (1,am)	Energie 360 kJ,85 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 15 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 15 g; Salz 0 g		Vanillepudding (1,5,6,am)	Energie 315 kJ,75 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 11 g; Eiweiß 4,0 g; Zucker 7 g; Salz 0 g		
Sonntag	Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 229 kJ,55 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 11 g; Eiweiß 1,3 g; Zucker 4 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Butter (am) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Maiskölbchen	Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 229 kJ,55 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 11 g; Eiweiß 1,3 g; Zucker 4 g; Salz 1 g	Vollkornbrot (aw,gb,gs) Margarine (1) Edamer (2,am) Brie (am) Maiskölbchen Gurkensalat (1,3,bc,bm,23)	Energie 3000 kJ,716 kcal; Fett 45 g; gesättigte Fett 17 g; Kohlenhydrate 44 g; Eiweiß 32,6 g; Zucker 7 g; Salz 1 g
	Gebratenes Schweinerückensteak (S) (aw,uw) Sauce (aw,uw,am,bc) Pastinakengemüse (bc)	Energie 1531 kJ,366 kcal; Fett 7 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 48 g; Eiweiß 25,6 g; Zucker 8 g; Salz 2 g		Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)	Energie 2043 kJ,488 kcal; Fett 21 g; gesättigte Fett 8 g; Kohlenhydrate 39 g; Eiweiß 35,8 g; Zucker 8 g; Salz 3 g		
	Apfel	Energie 280 kJ,67 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 16 g; Eiweiß 0,4 g; Zucker 14 g; Salz 0 g		Apfel	Energie 280 kJ,67 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 16 g; Eiweiß 0,4 g; Zucker 14 g; Salz 0 g		

	Gastro 6 Menü	Nährwerte pro Portion	Gastro 6 Abendessen	
Montag	Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	Energie 179 kJ,43 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 8 g; Eiweiß 1,7 g; Zucker 0 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Kochschinken (S) (3,7,15) Frischkäsezubereitung (am) Salatgarnitur	Energie 1629 kJ,389 kcal; Fett 13 g; gesättigte Fett 4 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 24,1 g; Zucker 3 g; Salz 1 g
	Geflügelschinkenstreifen (G) (2,3,7) Tomatensauce (bc) Penne (aw,uw,ae)	Energie 1610 kJ,382 kcal; Fett 6 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 62 g; Eiweiß 18,6 g; Zucker 3 g; Salz 1 g		
	Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	Energie 261 kJ,62 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 3,4 g; Zucker 8 g; Salz 0 g		
Dienstag	Karottensuppe (am,bc)	Energie 238 kJ,57 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 10 g; Eiweiß 2,2 g; Zucker 4 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Schweinebratenaufschnitt (2,7) Tilsiter (am) Salatgarnitur	Energie 2011 kJ,480 kcal; Fett 18 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 42 g; Eiweiß 37,0 g; Zucker 1 g; Salz 1 g
	Schweinerücken (S) Kräutersauce (am) Steckrübensgemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	Energie 1663 kJ,396 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 4 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 34,0 g; Zucker 12 g; Salz 2 g		
	Schokoladenpudding (am)	Energie 441 kJ,104 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 3,2 g; Zucker 20 g; Salz 0 g		
Mittwoch	Pastinakensuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 217 kJ,52 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 10 g; Eiweiß 1,5 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Edamer (2,am) Salatgarnitur	Energie 1764 kJ,421 kcal; Fett 20 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 17,4 g; Zucker 3 g; Salz 1 g
	Hühnerfrikassee mit Karotten und Spargel (G) (am,bc) Reis	Energie 1933 kJ,462 kcal; Fett 11 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 60 g; Eiweiß 30,0 g; Zucker 4 g; Salz 2 g		
	Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	Energie 261 kJ,62 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 3,4 g; Zucker 8 g; Salz 0 g		
Donnerstag	Selleriesuppe (V) (am,bc)	Energie 201 kJ,48 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 8 g; Eiweiß 1,4 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Geflügel Lyoner (G) (1,2,3,7,15,bm) Frischkäsezubereitung (am) Salatgarnitur	Energie 1899 kJ,456 kcal; Fett 24 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 17,3 g; Zucker 2 g; Salz 2 g
	ged. Hähnchenbrustfilet (G) Tomatensauce (bc) ZucchiniGemüse (bc) Penne (aw,uw,ae)	Energie 1918 kJ,456 kcal; Fett 6 g; gesättigte Fett 2 g; Kohlenhydrate 56 g; Eiweiß 42,3 g; Zucker 6 g; Salz 2 g		
	Banane	Energie 469 kJ,112 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 25 g; Eiweiß 1,4 g; Zucker 22 g; Salz 0 g		
Freitag	Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	Energie 170 kJ,41 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 6 g; Eiweiß 2,0 g; Zucker 0 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Salatgarnitur	Energie 1460 kJ,349 kcal; Fett 13 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 42 g; Eiweiß 14,7 g; Zucker 2 g; Salz 1 g
	Gedünstetes Seelachsfilet (F) (af,bc) Kräutersauce (am) Karotten-ZucchiniGemüse (bc) Kartoffeln	Energie 1532 kJ,366 kcal; Fett 6 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 40 g; Eiweiß 35,7 g; Zucker 8 g; Salz 3 g		
	Fruchtjoghurt zuckerreduziert (5,am)	Energie 261 kJ,62 kcal; Fett 2 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 3,4 g; Zucker 8 g; Salz 0 g		
Samstag	Kartoffeleintopf mit Majoran (V) (am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	Energie 2433 kJ,580 kcal; Fett 18 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 80 g; Eiweiß 22,8 g; Zucker 12 g; Salz 4 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Geflügel Jagdwurst (1,3,7,15,bm) Tilsiter (am)	Energie 1779 kJ,425 kcal; Fett 20 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 17,8 g; Zucker 3 g; Salz 1 g
	Vanillepudding (1,am)	Energie 360 kJ,85 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 15 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 15 g; Salz 0 g		
Sonntag	Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 229 kJ,55 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 11 g; Eiweiß 1,3 g; Zucker 4 g; Salz 1 g	Mischbrot (aw,uw,ay,am) Halbfettmargarine (1) Frischkäsezubereitung (am) Edamer (2,am) Salatgarnitur	Energie 1672 kJ,400 kcal; Fett 16 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 42 g; Eiweiß 20,0 g; Zucker 2 g; Salz 1 g
	Schweinerücken (S) Sauce (aw,uw,am,bc) Pastinakengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	Energie 1779 kJ,425 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 4 g; Kohlenhydrate 48 g; Eiweiß 33,9 g; Zucker 8 g; Salz 2 g		
	Götterspeise (1)	Energie 344 kJ,81 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 0,0 g; Zucker 0 g; Salz 0 g		

	Schluck I Menü	Schluck I Menü Abendessen
Montag	Blumenkohlcremesuppe (aw,uw,am,bc)	Kartoffelcremesuppe (am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)
	Eierstich (V) (ae,am) Buttersauce (am) passierter Rahmspinat (aw,uw,am) Kartoffelpüree (am)	
	Sahnefruchtjoghurt (am)	
Dienstag	Karottencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)
	Rindfleischpüree (R) (ae,am) Rahmsauce (am,bc) passierte Steckrüben (aw,uw,am) Kartoffelpüree (am)	
	Schokoladenpudding (am)	
Mittwoch	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc)	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)
	Gemüsetimbal (V) (ae,am) Sahnsauce (am,bc) Kartoffelpüree (am)	
	Sahnefruchtjoghurt (am)	
Donnerstag	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc)	Kartoffelcremesuppe (am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)
	Passiertes Hähnchen (G) (ae,am) Rahmsauce (am,bc) passiertes Karottengemüse (aw,uw,am) Kartoffelpüree (am)	
	Karamellpudding (am)	
Freitag	Steckrübencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Karottencremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)
	Kartoffelauflauf (V) (ae,am) Buttersauce (am) passierter Broccoli (aw,uw,am)	
	Sahnefruchtjoghurt (am)	
Samstag	Kartoffeleintopf (V) (am)	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)
	Vanillepudding (1,am)	
Sonntag	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc)	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)
	Rindfleischpüree (R) (ae,am) Rahmsauce (am,bc) passiertes Pastinakengemüse (aw,uw,am) Kartoffelpüree (am)	
	Götterspeise (1)	

	Schluck II Menü	Schluck II Menü Abendessen
	Blumenkohlcremesuppe (aw,uw,am,bc)	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Fränkische Mettwurst (S) (2) Frischkäse (am)
	Eierstich (V) (ae,am) Buttersauce (am) passierter Rahmspinat (aw,uw,am) Kartoffeln	
	Sahnefruchtjoghurt (am)	
	Karottencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Geflügelleberwurst (2,3,15,bc,bm) Frischkäse (am)
	Fleischküchle (R/S) (aw,uw,ae) Rahmsauce (am,bc) Steckrüben Gemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	
	Schokoladenpudding (am)	
	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc)	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Fränkische Mettwurst (S) (2) Kräuterfrischkäse (am)
	Oberländer Bratwurst (S) (3,4,7,ay,am) Sauce (aw,uw,am,bc) Karottengemüse Spätzle (aw,uw,ae)	
	Sahnefruchtjoghurt (am)	
	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc)	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Schinkencreme (S) (2,3,15) Frischkäse (am)
	Fleischkäse (R/S) (3,7,15,23) Rahmsauce (am,bc) Zucchini Gemüse (bc) Penne (aw,uw,ae)	
	Banane	
	Steckrübencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Frischkäse (am) Paprika-Frischkäse (1,2,3,am)
	Kartoffelauflauf (V) (ae,am) Buttersauce (am) Broccoli (bc)	
	Sahnefruchtjoghurt (am)	
	Kartoffeleintopf (V) (am) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm)	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Geflügelleberwurst (2,3,15,bc,bm) Frischkäse (am)
	Vanillepudding (1,am)	
	Geflügelhacksteak (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Pastinakengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Schinkencreme (S) (2,3,15) Kräuterfrischkäse (am)
	Götterspeise (1)	

Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 11 - chininhaltig, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - koffeinhaltig, 14 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 15 - mit Nitritpökelsalz; Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw enthält Weizen*, nr enthält Roggen*, gb enthält Gerste*, go enthält Hafer*, gs enthält Dinkel*, gk enthält Kamut*, ax enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa enthält Mandeln*, sh enthält Haselnüsse*, sw enthält Walnüsse*, sc enthält Kaschunüsse*, sp enthält Pecannüsse*, sr enthält Paranüsse*, st enthält Pistazien*, sm enthält Macadamianüsse*, sq enthält Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*; Sonstige Kennzeichnung: S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, G - Geflügel, X - andere Fleischsorte, V - ovo-lacto-vegetables Gericht, VN - veganes Gericht, Z - aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt, 16 - mit Milchweiß (bei Fleischerzeugnissen), 17 - mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 18 - unter Verwendung von Milch (bei Fleischerzeugnissen), 19 - mit Stärke (bei Fleischerzeugnissen), 20 - mit Pflanzeneiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 21 - mit kakaohaltiger Fettglasur (bei Backwaren), 22 - Zubereitung unter Verwendung von Alkohol, 23 - mit Knoblauch
Speiseplanänderungen vorbehalten! *und daraus gewonnene Erzeugnisse. Informationen zu den Nährwerten erhalten Sie über das Stationspersonal.

	Schluck I Menü	Nährwerte pro Portion	Schluck I Menü Abendessen	Schluck II Menü	Nährwerte pro Portion	Schluck II Menü Abendessen		
Montag	Blumenkohlcremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 616 kJ,147 kcal; Fett 13 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 6 g; Eiweiß 2,0 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Kartoffelcremesuppe (am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)	Energie 1214 kJ,289 kcal; Fett 11 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 37 g; Eiweiß 10,3 g; Zucker 17 g; Salz 1 g	Blumenkohlcremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 616 kJ,147 kcal; Fett 13 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 6 g; Eiweiß 2,0 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Fränkische Mettwurst (S) (2) Frischkäse (am)	Energie 2512 kJ,600 kcal; Fett 45 g; gesättigte Fett 24 g; Kohlenhydrate 35 g; Eiweiß 14,5 g; Zucker 2 g; Salz 1 g
	Eierstich (V) (ae,am) Buttersauce (am) passierter Rahmspinat (aw,uw,am) Kartoffelpüree (am)	Energie 3011 kJ,720 kcal; Fett 45 g; gesättigte Fett 25 g; Kohlenhydrate 49 g; Eiweiß 28,0 g; Zucker 14 g; Salz 2 g		Energie 2918 kJ,698 kcal; Fett 45 g; gesättigte Fett 25 g; Kohlenhydrate 45 g; Eiweiß 27,3 g; Zucker 12 g; Salz 2 g				
	Sahnefruchtjoghurt (am)	Energie 496 kJ,118 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 4 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 4 g; Salz 0 g		Energie 496 kJ,118 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 4 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 4 g; Salz 0 g				
Dienstag	Karottencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 599 kJ,143 kcal; Fett 11 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 1,5 g; Zucker 3 g; Salz 1 g	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)	Energie 1223 kJ,292 kcal; Fett 15 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 29 g; Eiweiß 9,1 g; Zucker 16 g; Salz 1 g	Karottencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 599 kJ,143 kcal; Fett 11 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 1,5 g; Zucker 3 g; Salz 1 g	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Geflügelleberwurst (2,3,15,bc,bm) Frischkäse (am)	Energie 2031 kJ,485 kcal; Fett 30 g; gesättigte Fett 17 g; Kohlenhydrate 35 g; Eiweiß 19,2 g; Zucker 2 g; Salz 1 g
	Rindfleischpüree (R) (ae,am) Rahmsauce (am,bc) passierte Steckrüben (aw,uw,am) Kartoffelpüree (am)	Energie 1991 kJ,475 kcal; Fett 22 g; gesättigte Fett 14 g; Kohlenhydrate 59 g; Eiweiß 9,8 g; Zucker 8 g; Salz 2 g		Energie 1956 kJ,466 kcal; Fett 15 g; gesättigte Fett 4 g; Kohlenhydrate 50 g; Eiweiß 32,3 g; Zucker 11 g; Salz 3 g				
	Schokoladenpudding (am)	Energie 441 kJ,104 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 3,2 g; Zucker 20 g; Salz 0 g		Energie 441 kJ,104 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 3,2 g; Zucker 20 g; Salz 0 g				
Mittwoch	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 496 kJ,118 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 4 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 4 g; Salz 0 g	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)	Energie 1222 kJ,292 kcal; Fett 15 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 31 g; Eiweiß 8,5 g; Zucker 15 g; Salz 1 g	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 635 kJ,152 kcal; Fett 13 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 7 g; Eiweiß 2,5 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Fränkische Mettwurst (S) (2) Kräuterfrischkäse (am)	Energie 2181 kJ,520 kcal; Fett 37 g; gesättigte Fett 21 g; Kohlenhydrate 35 g; Eiweiß 12,6 g; Zucker 2 g; Salz 1 g
	Gemüsetimbal (V) (ae,am) Sahnesauce (am,bc) Kartoffelpüree (am)	Energie 2125 kJ,507 kcal; Fett 24 g; gesättigte Fett 13 g; Kohlenhydrate 47 g; Eiweiß 25,6 g; Zucker 17 g; Salz 2 g		Energie 2989 kJ,713 kcal; Fett 40 g; gesättigte Fett 16 g; Kohlenhydrate 61 g; Eiweiß 27,2 g; Zucker 13 g; Salz 4 g				
	Sahnefruchtjoghurt (am)	Energie 496 kJ,118 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 4 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 4 g; Salz 0 g		Energie 496 kJ,118 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 4 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 4 g; Salz 0 g				
Donnerstag	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 634 kJ,151 kcal; Fett 12 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 1,9 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Kartoffelcremesuppe (am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)	Energie 1214 kJ,289 kcal; Fett 11 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 37 g; Eiweiß 10,3 g; Zucker 17 g; Salz 1 g	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 634 kJ,151 kcal; Fett 12 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 1,9 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Schinkencreme (S) (2,3,15) Frischkäse (am)	Energie 2025 kJ,484 kcal; Fett 30 g; gesättigte Fett 18 g; Kohlenhydrate 35 g; Eiweiß 17,9 g; Zucker 2 g; Salz 1 g
	Passiertes Hähnchen (G) (ae,am) Rahmsauce (am,bc) passiertes Karottengemüse (aw,uw,am) Kartoffelpüree (am)	Energie 2024 kJ,484 kcal; Fett 22 g; gesättigte Fett 14 g; Kohlenhydrate 45 g; Eiweiß 25,6 g; Zucker 9 g; Salz 2 g		Energie 3022 kJ,720 kcal; Fett 39 g; gesättigte Fett 14 g; Kohlenhydrate 56 g; Eiweiß 35,6 g; Zucker 4 g; Salz 3 g				
	Karamellpudding (am)	Energie 495 kJ,119 kcal; Fett 4 g; gesättigte Fett 3 g; Kohlenhydrate 16 g; Eiweiß 3,5 g; Zucker 11 g; Salz 0 g		Energie 469 kJ,112 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 25 g; Eiweiß 1,4 g; Zucker 22 g; Salz 0 g				
Freitag	Steckrübencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 613 kJ,146 kcal; Fett 12 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 1,7 g; Zucker 3 g; Salz 1 g	Karottencremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)	Energie 1187 kJ,283 kcal; Fett 14 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 31 g; Eiweiß 8,2 g; Zucker 17 g; Salz 1 g	Steckrübencremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 613 kJ,146 kcal; Fett 12 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 9 g; Eiweiß 1,7 g; Zucker 3 g; Salz 1 g	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Frischkäse (am) Paprika-Frischkäse (1,2,3,am)	Energie 2504 kJ,598 kcal; Fett 44 g; gesättigte Fett 27 g; Kohlenhydrate 37 g; Eiweiß 14,0 g; Zucker 4 g; Salz 1 g
	Kartoffelauflauf (V) (ae,am) Buttersauce (am) passierter Broccoli (aw,uw,am)	Energie 3220 kJ,770 kcal; Fett 54 g; gesättigte Fett 33 g; Kohlenhydrate 43 g; Eiweiß 27,4 g; Zucker 11 g; Salz 1 g		Energie 2507 kJ,599 kcal; Fett 35 g; gesättigte Fett 21 g; Kohlenhydrate 40 g; Eiweiß 30,0 g; Zucker 12 g; Salz 2 g				
	Sahnefruchtjoghurt (am)	Energie 496 kJ,118 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 4 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 4 g; Salz 0 g		Energie 496 kJ,118 kcal; Fett 10 g; gesättigte Fett 6 g; Kohlenhydrate 4 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 4 g; Salz 0 g				
Samstag	Kartoffeleintopf (V) (am)	Energie 1348 kJ,321 kcal; Fett 14 g; gesättigte Fett 9 g; Kohlenhydrate 39 g; Eiweiß 7,9 g; Zucker 7 g; Salz 2 g	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)	Energie 1223 kJ,292 kcal; Fett 15 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 29 g; Eiweiß 9,1 g; Zucker 16 g; Salz 1 g	Kartoffeleintopf (V) (am) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm)	Energie 1985 kJ,473 kcal; Fett 28 g; gesättigte Fett 14 g; Kohlenhydrate 40 g; Eiweiß 15,1 g; Zucker 7 g; Salz 2 g	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Geflügelleberwurst (2,3,15,bc,bm) Frischkäse (am)	Energie 2155 kJ,514 kcal; Fett 35 g; gesättigte Fett 21 g; Kohlenhydrate 36 g; Eiweiß 15,4 g; Zucker 2 g; Salz 1 g
	Vanillepudding (1,am)	Energie 360 kJ,85 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 15 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 15 g; Salz 0 g		Energie 360 kJ,85 kcal; Fett 1 g; gesättigte Fett 1 g; Kohlenhydrate 15 g; Eiweiß 3,1 g; Zucker 15 g; Salz 0 g				
Sonntag	Broccolicremesuppe (aw,uw,am,bc)	Energie 635 kJ,152 kcal; Fett 13 g; gesättigte Fett 5 g; Kohlenhydrate 7 g; Eiweiß 2,5 g; Zucker 2 g; Salz 1 g	Selleriecremesuppe (aw,uw,am,bc) Grießbrei (V) (aw,uw,am)	Energie 1222 kJ,292 kcal; Fett 15 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 31 g; Eiweiß 8,5 g; Zucker 15 g; Salz 1 g	Geflügelhacksteak (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Pastinakengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	Energie 2281 kJ,546 kcal; Fett 22 g; gesättigte Fett 7 g; Kohlenhydrate 61 g; Eiweiß 25,3 g; Zucker 7 g; Salz 5 g	Weißbrot (aw,uw,nr,gb,am) Butter (am) Schinkencreme (S) (2,3,15) Kräuterfrischkäse (am)	Energie 2127 kJ,508 kcal; Fett 32 g; gesättigte Fett 19 g; Kohlenhydrate 36 g; Eiweiß 19,4 g; Zucker 3 g; Salz 1 g
	Rindfleischpüree (R) (ae,am) Rahmsauce (am,bc) passiertes Pastinakengemüse (aw,uw,am)	Energie 2080 kJ,496 kcal; Fett 22 g; gesättigte Fett 14 g; Kohlenhydrate 63 g; Eiweiß 10,0 g; Zucker 6 g; Salz 2 g						
	Götterspeise (1)	Energie 344 kJ,81 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 0,0 g; Zucker 0 g; Salz 0 g		Energie 344 kJ,81 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 0,0 g; Zucker 0 g; Salz 0 g	Götterspeise (1)	Energie 344 kJ,81 kcal; Fett 0 g; gesättigte Fett 0 g; Kohlenhydrate 20 g; Eiweiß 0,0 g; Zucker 0 g; Salz 0 g		

Patientenname: _____
 Station: _____
 Zimmernummer: _____

Kinderkarte 21.01. - 27.01.2019

Liebe Patientin, lieber Patient,
 das Küchenteam bietet Ihnen abwechslungsreiche und
 leckerere Speisen.
 Aus unserem Angebot können Sie Ihre Mahlzeiten
 individuell zusammenstellen.
 Die Speisen bieten wir als kleine und große Portionen
 an. Das Stationspersonal hilft Ihnen gerne und nimmt
 Ihre Bestellung entgegen.
 Bitte kreuzen Sie Ihre ausgewählten Mahlzeiten zu den
 gewünschten Tagen an.

Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungs-
 stoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacks-
 verstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n),
 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 -
 gewachst, 9 - geschwärzt, 11 - chininhaltig, 12 - kann bei
 übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - coffein-
 haltig, 14 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern
 beeinträchtigen, 15 - mit Nitritpökelsalz;

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw -
 enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält
 Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk -
 enthält Kamut*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält
 Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap -
 enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält
 Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa - enthält
 Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält
 Walnüsse*, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält
 Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält
 Pistazien*, sm - enthält Macadamanüsse*, sq - enthält
 Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält
 Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid
 und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*;
 *und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sonstige Kennzeichnung: S - Schweinefleisch, R -
 Rindfleisch, G - Geflügel, F - Fisch, X - andere
 Fleischsorte, V - ovo-lacto-vegetables Gericht, VN -
 veganes Gericht, Z - aus Fleischstücken
 zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt,
 16 - mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 17 - mit
 Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 18 - unter Verwendung
 von Milch (bei Fleischerzeugnissen), 19 - mit Stärke (bei
 Fleischerzeugnissen), 20 - mit Pflanzeneiweiß (bei
 Fleischerzeugnissen), 21 - mit kakaohaltiger Fettglasur
 (bei Backwaren), 22 - Zubereitung unter Verwendung von
 Alkohol, 23 - mit Knoblauch

Frühstück

Getränke (max. 1)

- Schwarztee
- Pfefferminztee
- Fencheltee
- Kamillentee
- Kräutertee
- Früchtetee
- Milch (am)
- Schokogetränk (am)

Getränkzugabe (max. 3)

- Kondensmilch (am)
- Zucker
- Süßstoff (5, am)

Brötchen (max. 2)

- Tafelbrötchen (aw, uw, nr, gb, ay)
- Vollkornbrötchen (aw, uw, gb, gs, ay, as)
- Brezel (aw, uw, gb, go, ay, am)

Brot (max. 2)

- Mischbrot (aw, uw, ay, am)
- Sechskornbrot (aw, uw, nr, go, gs, am, as)
- Vollkornbrot (aw, gb, gs)
- Weißbrot (aw, uw, nr, gb, am)

Streichfett (max. 2)

- Butter (am)
- Margarine (1)
- Halbfettmargarine (1)

Belag (max. 3)

- Konfitüre
- Honig
- Nuss-Nougatcreme (am, an, sh)
- Schnittkäse (am)
- Geflügelwurst (1, 2, 3, 7, 15, bm)
- Quark (am)
- Frischkäsezubereitung (am)

Zwischenmahlzeit (max.1) Mo Di Mi Do Fr Sa So

Lieferung täglich mit dem Mittagessen

- Obst (Zitrusfrüchte (8))
- Naturjoghurt (am)
- Fruchtjoghurt (am)
- Kompott / Apfelmus (3)
- Sonntagsgebäck (aw, uw, ae, an)

Abendessen Mo Di Mi Do Fr Sa So

Zu jedem Essen erhalten Sie Tee nach Wahl, 2 Scheiben Mischbrot (aw, uw, ay, am) sowie Butter (am). Alternativ wählbares Brot: Vollkornbrot (aw, gb, gs), Sechskornbrot (aw, uw, nr, go, gs, am, as), Weißbrot (aw, uw, nr, gb, am)

Wurststeller

- Bierschinken (S/R) (2, 3, 7, 15)
- Fleischkäse (S/R) (2, 3, 4, 7, 15, bc, bm), Geflügelleberwurst (2, 3, 15, bc, bm)

Käseteller

- Gouda (am), Emmentaler (am), Weichkäse (am)

Nordischer Happen

- Heringssalat (F) (2, 5, ae, af, am, bm)

Rustikale Vespervariation

- geräucherte Schinkenwurst (S) (3, 7, 15, as)
- Salami (R/S) (1, 2, 3, 15, bm)

Vegetarischer Teller

- Kräuterquark (am)
- vegetarischer Brotaufstrich (1, 2, 3, am)

Leichte Alternative

- Geflügellyoner (1, 2, 3, 7, 15, bm)
- Geflügeljagdwurst (1, 3, 7, 15, bm), Edamer (2, am)

Tübinger Salatschale

- Blattsalat, Karotten, Mais, Tomaten,
- Weißkäse (am), Essig-Öl-Dressing oder Frenchdressing (ae, am, bm, 23)

Rohkostsalat Abendessen

- Mo Weißkrautsalat (1, 3, bc, bm, 23) Fr Rotkrautsalat (1, 3, bc, bm, 23)
- Di Karotten-Lauchsalat (1, 3, bc, bm, 23) Sa Karottensalat (1, 3, bc, bm, 23)
- Mi Bohnensalat (1, 3, bc, bm, 23) So Gurkensalat (1, 3, bc, bm, 23)
- Do Rote-Betesalat (1, 3, 5, bc, bm, 23)

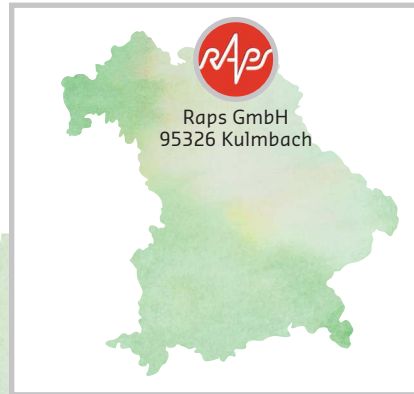
Kinderspeiseplan Mittagessen vom 21.01. - 27.01.2019 / 4. Woche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	<input type="checkbox"/> Gebratenes Hähnchenbrustfilet (G) Geflügelsauce (G) (3) Broccoli (bc) Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Fleischküchle (R/S) (aw,uw,ae) Rahmsauce (am,bc) Erbsengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	<input type="checkbox"/> Schwäbische Linsen (V) (1,3,aw,uw,gb,am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Spätzle (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> Kirschenmichel (V) (3,aw,uw,nr,gb,ae,ay,am) Vanillesauce (am)	<input type="checkbox"/> Hoki in Zitronenhülle (F) (aw,uw,af,am) Kräutersauce (am) Karotten-Zucchini-gemüse (bc) Reis	<input type="checkbox"/> Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	<input type="checkbox"/> Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)
Menü 2	<input type="checkbox"/> gebratene Gnocchi (V) (aw,uw,ae) Tomaten-Gemüsebolognese (V) (aw,uw,bc,23)	<input type="checkbox"/> Seelachs mit Pfefferkruste (F) (af,ay,am) Knoblauch-Kräutersauce (aw,uw,am,bc,23) Paprikareis	<input type="checkbox"/> Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Spargel (G) (3,aw,uw,am,bc,bm) Reis	<input type="checkbox"/> Fleischkäse (R/S) (3,7,15,23) Bratensauce (R) Bohngemüse (bc) Rissoleekartoffeln	<input type="checkbox"/> Maultaschen (S) (aw,uw,ae,bc) in der Brühe (bc) Zwiebelschmälze (am,bc) Kartoffelsalat (bm)	<input type="checkbox"/> Paprika-Bohneneintopf mit Rinderhackfleisch (R) (2,bc) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	<input type="checkbox"/> Schweinebraten (S) Bratensauce (R) Wirsinggemüse (am,bc) Kartoffelpüree (am)
Menü 3	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen (V) (aw,uw,ae,am) Apfelmus (3) Zimtucker	<input type="checkbox"/> Polentaschnitte (V) (am,bc) Ratatouillegemüse (aw,uw,bc,23)	<input type="checkbox"/> Cannelloni Ricotta-Spinat (V) (aw,uw,ae,am) Tomatensauce (am,bc,23) geriebener Käse (2,ae,am) Blattsalat Essig-Öl-Dressing (bm,2)	<input type="checkbox"/> Rucola-Süßkartoffelschnitte (V) (aw,uw,gb) Buttersauce (am) Leipziger Allerlei (bc) Reis	<input type="checkbox"/> Zartweizenpfanne mit Gemüse (V) (aw,uw,am,bc,23) Paprikasauce (aw,uw,gb)	<input type="checkbox"/> Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln (V) (bc) Vegetarische Klößchen (aw,uw,ae) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay)	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel (V) (aw,uw,go,gs,bc) Gärtnerinsauce (am,bc) Reis
Kindermenü	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen (V) (aw,uw,ae,am) Apfelmus (3) Zimtucker	<input type="checkbox"/> Fischstäbchen (F) (aw,uw,af) Erbsengemüse (bc) Kartoffelpüree (am)	<input type="checkbox"/> Schwäbische Linsen (V) (1,3,aw,uw,gb,am,bc) Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bm) Spätzle (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> Tomatensauce (bc) Penne (aw,uw,ae) geriebener Käse (2,ae,am)	<input type="checkbox"/> Maultaschen (S) (aw,uw,ae,bc) in der Brühe (bc) Kartoffelsalat (bm)	<input type="checkbox"/> Saitenwürstchen (S/R) (3,7,15,bc,bm) Tafelbrötchen (aw,uw,nr,gb,ay) Ketchup	<input type="checkbox"/> Lasagne Bolognese (R) (aw,uw,ae,am,bc) Tomatensauce (am,bc,23)
Zusatzangebot	<input type="checkbox"/> 2 Panierte Hähnchenminischnitzel (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Penne (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> 2 Panierte Hähnchenminischnitzel (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Penne (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> 2 Panierte Hähnchenminischnitzel (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Penne (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> 2 Panierte Hähnchenminischnitzel (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Penne (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> 2 Panierte Hähnchenminischnitzel (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Penne (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> 2 Panierte Hähnchenminischnitzel (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Penne (aw,uw,ae)	<input type="checkbox"/> 2 Panierte Hähnchenminischnitzel (G) (aw,uw) Rahmsauce (am,bc) Penne (aw,uw,ae)
Suppe	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe mit Sternchen (aw,uw,ae,bc)	<input type="checkbox"/> Karottensuppe (am,bc)	<input type="checkbox"/> Broccolisuppe (am,bc)	<input type="checkbox"/> Selleriesuppe (V) (am,bc)	<input type="checkbox"/> Gebrannte Grießsuppe (aw,uw,ae,bc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tomatensuppe (aw,uw,am,bc)
Dessert	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt (am)	<input type="checkbox"/> Schokoladenpudding (am)	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt (am)	<input type="checkbox"/> Banane	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt (am)	<input type="checkbox"/> Vanillepudding (1,am)	<input type="checkbox"/> Apfel

Lieferanten aus der Region Baden-Württemberg & Bayern

Der Einkauf von regionalen Produkten ist uns ein großes Anliegen.

Bei Ursprungsprodukten aus landwirtschaftlicher Erzeugung, also Obst und Gemüse, Fleisch und Eier sowie Milch- und Getreideprodukten achten wir darauf, Produkte auszuwählen, die in dem Land angebaut oder aufgezogen wurden, in dem sie auch verzehrt werden.



Unilever Deutschland Produktions GmbH & Co. OHG
74074 Heilbronn

Schwälbchen Wiese Frischdienst GmbH
74360 Ilsfeld

Deutsche See GmbH NL Stuttgart
70469 Stuttgart

BÜRGER
BÜRGER GmbH & Co. KG
71254 Ditzingen

Wohlgemuth GmbH
71394 Kernen im Remstal

Großmarkt Stuttgart
70327 Stuttgart

U.D.O. Universität
U.D.O. Universitätsklinikum
Dienstleistungsorganisation GmbH
72072 Tübingen

ALB-GOLD
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
72818 Trochtelfingen

Union SB Großmarkt GmbH
72336 Balingen



FLEISCH & WURST
Union SB Großmarkt GmbH
72336 Balingen



EU-zugelassener Betrieb des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit



Produkte und Zutaten, die umweltfreundlich und sozial verantwortungsvoll angebaut werden



PRODUKTE FÜR DIE PROFESSIONELLE KÜCHE
Unilever Deutschland Produktions GmbH & Co. OHG
74074 Heilbronn



Keine Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen



Partnerschaft für Nachhaltigkeit



OBST & GEMÜSE
Großmarkt Stuttgart
70327 Stuttgart
Blattsalate, Kartoffeln, Tomaten, Gurken & Co. – regional geerntet auf Ihren Tisch



Lebensmittelsicherheit und Qualität der Verfahren und Produkte



GEWÜRZE
Raps GmbH
95326 Kulmbach
Die Würze macht's. Unser zuverlässiger Partner aus Bayern, wenn es um Würze und Geschmack geht



Zuverlässigkeit und Einhaltung von Rechtsvorschriften und Sicherheitsstandards



FISCH
Deutsche See GmbH
70469 Stuttgart

Fisch & Meeresfrüchte aus verantwortungsbewusstem Fischfang sind unsere Leidenschaft.



FRISCHMILCH
Schwälbchen Wiese Frischdienst GmbH
74360 Ilsfeld
Von den Schwälbchen-Kühen aus dem Odenwald



Qualitätssicherung und Zertifizierung ökologisch erzeugter, regionaler Lebensmittel



BACKWAREN
Wohlgemuth GmbH
71394 Kernen im Remstal
Verwendung von regionalem Korn



Regelmäßige Überprüfung der Produkte



TEIGWAREN
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
72818 Trochtelfingen



Lebensmittel ohne Gentechnik



MAULTASCHEN
BÜRGER GmbH & Co. KG
71254 Ditzingen
Produktion der U.D.O.-Maultasche exklusiv nur für Sie – nach unserer „geheimen“ Rezeptur hergestellt



Auszeichnung für hochwertige Produkte