



SPEISEKARTE

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT !



Saarland Kliniken kreuznacher diakonie

30.11.2015

bis

06.12.2015

Woche 1	MONTAG 30.11.2015	DIENSTAG 01.12.2015	MITTWOCH 02.12.2015	DONNERSTAG 03.12.2015
	Allergene Zusatzst. Nährw.	Allergene Zusatzst. Nährw.	Allergene Zusatzst. Nährw.	Allergene Zusatzst. Nährw.
Aus dem Suppentopf	Kürbis-Kartoffelsuppe E 2 A1,B,C,D,E,L F 3 KH 12 kcal 80	Buchstabensuppe E 2 A1,B,C,D,E,L F 1 KH 8 kcal 46	Tomatencremesuppe E 2 A1,B,C,D,E,L F 4 KH 12 kcal 100	Rindfleischsuppe mit Nudeln E 2 A1,B,D,E F 1 KH 8 kcal 49
Leichte Vollkost 1 Intensiv. Insulintherapie	Frikassee vom Hähnchen mit Tomatenreis und grünem Salat A1,B E 44 F 23 KH 61 kcal 624	Gedünstetes Schollenfilet in Dillsauce dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln H E 40 A1,B,E F 19 A1,B,E KH 41 kcal 513	Putenrollbraten in Estragonsauce dazu Karotten und Nudeln A,B,D,E,L 6 E 41 A1,B,E F 11 KH 67 kcal 537	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Chinakohlsalat E E 43 A1,B,E F 16 KH 38 kcal 480
Voll-/ Hausmannskost 2 Intensiv. Insulintherapie	Saarländischer "Dibbelappes" mit Apfelmus und Endiviensalat A1,B 2,3,9 E F 3 KH kcal	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Käsecreme in Paprikarahmsauce Gemüserais und Salat A1,B 1 E 34 F 23 A1,B,E KH 66 B,E kcal 609 B,C,D,E,L	Karotten-Kartoffel Stampes mit Bratwurst in Zwiebelsauce B,E E 19 F 43 C,E,L,K 4 KH 33 kcal 630 A,B,E	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce dazu Wirsinggemüse und Bratkartoffeln E E 47 A1,B,E,K 3,5 F 25 KH 42 kcal 603 A1,B,E kcal 603
Fleischfreie Kost 3 Intensiv. Insulintherapie	Gemüselasagne auf Tomatensauce dazu grüner Salat A1,B,D,E,L 1,6 E 14 F 26 B,E KH 53 kcal 521 B,C,D,E,L	"Schnibbelches Bohnensuppe" dazu ein Weck und Pflaumenkuchen A1,B,E E 14 F 10 A1,A3,B,C,D,J,K,M KH 84 kcal 495 A1,B,D	Vegetarische Moussaka dazu Blattsalate A1,A4,B,C,D,E E 22 F 26 KH 37 kcal 469 B,C,D,E,L	Marillenknödel mit Brösel in Vanillesauce Zimt und Zucker Aprikosenkompott A1,A3,B,D,M2 E 23 B F 29 B KH 133 kcal 905 3
Kohlenhydrat-definierte 5 Kost	Frikassee vom Hähnchen mit Tomatenreis und grünem Salat A1,B E 42 F 23 KH 34 kcal 502 B,C,D,E,L	Gedünstetes Schollenfilet in Dillsauce dazu Blattspinat und Dampfkartoffeln H E 38 A1,B,E F 14 KH 30 kcal 412	Putenrollbraten in Estragonsauce dazu Karotten und Nudeln A,B,D,E,L 6 E 38 A1,B,E F 11 KH 45 kcal 430 A1	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Wirsinggemüse und Salzkartoffeln E E 46 A1,B,E,K 3,5 F 20 KH 35 kcal 523
Passierte 7 Kost	Hähnchenbrust in heller Sauce Broccoli und Kartoffelpüree B,D,L E 24 A1,B,E F 38 B KH 36 kcal 586 B	Fischnocken in Sahnesauce Rahmspinat und Kartoffelpüree H E 18 A1,B,E F 32 B KH 35 kcal 502 B	Karotten-Kartoffel Stampes Würstchen B,E E 16 F 38 B,D,L KH 35 kcal 541	Schweinebraten in Sauce Mischgemüse und Kartoffelpüree B,D E 19 A1,B,E F 26 B KH 41 kcal 481 B
Dessert 1 Dessert 2 Dessert 3	Wackelpudding Frischobst 1 kcal 80 kcal 57	Buttermilchdessert Frischobst Buttermilchjoghurt B kcal 133 kcal 57 B kcal 91	Pfirsichkompott Frischobst Dunst Pfirsichkompott 3 kcal 66 kcal 57 kcal 35	Schokoladenkuchen Frischobst A1,B,C,D,G,M1,M2 kcal 132 kcal 57

Enthält:

Allergene: A-Gluten / A1-Weizen / A2-Roggen / A3-Gerste / A4- Hafer / A5-Dinkel / A6 Kamut/ B-Milch/Lactose / C-Soja-produkte / D-Eier / E- Sellerie / F-Weichtiere / G-Erdnüsse / H-Fisch / I-Krebstiere / J-Sesam / K-Schwefeldioxid / L-Senf / M-Schalenfrüchte / M1-Mandeln / M2-Haselnüsse / M3- Walnüsse / M4- Kaschunüsse / M5- Pecanüsse / M6-Paranüsse / M7-Pistazien / M8- Macadamianüsse / M9- Queenslandnüsse / N- Lupine

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3- Antioxidationsmittel / 4- Geschmacksverstärker / 5- geschwefelt / 6- Phosphat / 7- Süßstoff / 8- Phenylalanylquelle / 9- Nitritpökelsalz

Nährwerte: E-Eiweiß / F-Fett / KH-Kohlenhydrate / kcal-Kilokalorien

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können zu den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen/Erzeugnissen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein.



SPEISENKARTE

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT !



Saarland Kliniken kreuznacher diakonie

30.11.2015

bis

06.12.2015

Woche 1	Freitag 04.12.2015	Samstag 05.12.2015	Sonntag 06.12.2015
	Allergene Zusatzst. Nährw.	Allergene Zusatzst. Nährw.	Allergene Zusatzst. Nährw.
Aus dem Suppentopf	Kräutercremesuppe A1,B,C,D,E,L E 2 F 6 KH 8 kcal 92	Aus dem Suppentopf A1,B,C,D,E,L E F KH kcal	Klare Brühe mit Einlage A1,B,D,E E 1 F 0 KH 6 kcal 33
Leichte Vollkost 1 Intensiv. Insulintherapie	Fleischklopse vom Kalb in Petersiliensauce dazu Reis und rote Bete C,D E 22 A1,B,E F 25 KH 84 kcal 658 7	Vegetarische Ravioli-Gemüsepfanne in Käsesauce dazu Salat A1,B,D,E E 34 F 39 A1,B,E KH 103 kcal 904 B,C,D,E,L	Saftiges Rindergulasch Romanescogemüse und Kartoffeln A1,B,E E 44 F 16 A1,B,C,E KH 41 kcal 501
Voll-/Hausmannskost 2 Intensiv. Insulintherapie	Paniertes Schellfischfilet mit Remoulade und buntem Kartoffelsalat A1,B,H,L E 27 B,D,L 1,2,7 F 26 KH 43 kcal 555	Grüner Erbseneintopf mit Rauchfleisch Rindswurst und ein Brötchen A1,B,E E 35 2,3,9 F 29 C,E,L 2,3,4,9 KH 75 kcal 739 A1,A3,B,C,D,J,K,M	Saftiges Rindergulasch Nudeln und Gurkensalat A1,B,E E 43 F 17 A1 KH 58 kcal 570 B,C,D,E,L
Fleischfreie Kost 3 Intensiv. Insulintherapie	Eierpfannkuchen mit Pilzrahmsauce und Salat A1,B,C,D,M E 18 F 20 A1,B,E KH 54 kcal 471 B,C,D,E,L	Vegetarische Ravioli-Gemüsepfanne in Käsesauce dazu Salat A1,B,D,E E 34 F 39 A1,B,E KH 103 kcal 904 B,C,D,E,L	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse Kräuterdip und Gurkensalat B E 32 F 64 B KH 70 kcal 996 B,C,D,E,L
Kohlenhydratdefinierte 5 Kost	Fleischklopse vom Kalb in Petersiliensauce dazu Reis und rote Bete C,D E 20 A1,B,E F 25 KH 56 kcal 535 7	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Wiener Würstchen A,B,E E 26 F 26 KH 52 C,E,L 2,3,4,9 kcal 579	Saftiges Rindergulasch Romanescogemüse und Nudeln A1,B,E E 44 F 16 C KH 33 A1 kcal 462
Passierte 7 Kost	Fleischklopse vom Kalb in Petersiliensauce Steckerrüben Kartoffelpüree C,D E 22 A1,B,E F 37 B KH 53 B kcal 641	Gemüsecremesuppe mit Wurst B,E E 18 B,D F 19 KH 41 kcal 426	Rindergulasch Romanescogemüse Kartoffelpüree A1,B,D,E,L E 21 B,C F 33 B KH 39 kcal 548
Dessert 1 Dessert 2 Dessert 3	Schlemmerjoghurt Frischobst Joghurt *zuckerreduziert* B kcal 164 kcal 57 B 1,7,8 kcal 85	Frischobst kcal 57	Eisbecher Frischobst B 1 kcal 62 kcal 57

Nicht nur ärztlich und pflegerisch wollen wir Sie auf's Beste betreuen, sondern auch unsere Küche möchte zu Ihrem Wohlbefinden beitragen.

*Wenn Sie sich ein komplettes Menü wünschen, dann bestellen Sie unbedingt:
TAGESSUPPE und DESSERT*

Die Nährwertangaben sind nach den gereichten Portionsgrößen (Durchschnittswerte) berechnet.

*Bei Fragen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an das
Verpflegungsteam.*

Speisenplanänderungen vorbehalten!

Enthält:

Allergene: A-Gluten / A1-Weizen / A2-Roggen / A3-Gerste / A4-Hafer / A5-Dinkel / A6 Kamut/ B-Milch/Lactose / C-Soja/-produkte / D-Eier / E-Sellerie / F-Weichtiere / G-Erdnüsse / H-Fisch / I-Krebstiere / J-Sesam / K-Schwefeldioxid / L-Senf / M-Schalenfrüchte / M1-Mandeln / M2-Haselnüsse / M3- Walnüsse / M4- Kaschunüsse / M5- Pecanüsse / M6-Paranüsse / M7-Pistazien / M8- Macadamianüsse / M9- Queenslandnüsse / N- Lupine

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff / 2-Konservierungsstoff / 3-Antioxidationsmittel / 4- Geschmacksverstärker / 5- geschwefelt / 6- Phosphat / 7- Süßstoff / 8- Phenylalanylquelle / 9- Nitritpökelsalz

Nährwerte: E-Eiweiß / F-Fett / KH-Kohlenhydrate / kcal-Kilokalorien

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können zu den angegebenen Allergenen in all unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen/Erzeugnissen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein.