

# Unser Speiseplan im Dreifaltigkeits-Hospital vom 12.02. bis 18.02.2018

W2	Vorspeise	Menü I Vollkost	Menü II Leichte Vollkost	Menü III Vegetarisch	Dessert
<b>Montag</b>	Kraftbrühe mit Einlage Gemüserahmsuppe <sup>10</sup> Kaltschale <sup>2,7</sup>	■☞ Minihaxe vom Schwein ☞ Salzkartoffeln <sup>2</sup> ●☞ Wirsing ■ Rustikalsalat <sup>2,4</sup>	Mediterranes Lachssteak auf grünen Nudeln in Rahm <sup>10</sup> Salat <sup>2,4</sup> ■☞☞ Grießbrei oder Obstsalat <sup>4</sup>	Vegetarische Spätzlepfanne <sup>10</sup> Salat <sup>2,4</sup> ☞☞☞ Frischer Salat <sup>2,4</sup>	Latte Macchiato Creme Kompott
Abend					
<b>Dienstag</b>	Kraftbrühe mit Einlage Currycremesuppe <sup>10</sup> Kaltschale <sup>2,7</sup>	■☞ Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf ☞ mit Schinkenstreifen <sup>1,10</sup> ●☞ Kartoffeln <sup>2</sup> ■☐ Farmersalat <sup>2,4</sup>	Kalbsgulasch bunte Nudeln Möhren ■☞☞ Grießbrei oder Obstsalat <sup>4</sup>	Vegetarische italienische Pizza <sup>2</sup> Salat <sup>2,4</sup> ☞☞ Frischer Salat <sup>2,4</sup>	Aprikosencreme Cremespeise
Abend					
<b>Mittwoch</b>	Kraftbrühe mit Einlage Karottencremesuppe <sup>10</sup> Kaltschale <sup>2,7</sup>	■☞ Sauerbraten ☞ Kartoffelklöße <sup>2</sup> ●☞ Rotkohl <sup>2</sup> ■☞☞ Möhrensalat <sup>2,4</sup>	gekochte eier Kartoffelpüree <sup>2,6,8</sup> Spinat ■☐☞☞ Grießbrei oder Obstsalat <sup>4</sup>	Gemüseterrine <sup>10</sup> Kartoffeln <sup>2</sup> ■☞☞☞ Frischer Salat <sup>2,4</sup>	Waldfruchtcreme Quarkspeise
Abend					
<b>Donnerstag</b>	Kraftbrühe mit Einlage Champignonrahmsuppe <sup>10</sup> Kaltschale <sup>2,7</sup>	■ Paprikaschote mit Hackfleischfüllung ☞ mit Tomatensauce <sup>2</sup> ●☞ Salzkartoffeln <sup>2</sup> ■☐ Italienischer Salat <sup>2,4</sup>	Geflügelsteak in Gorgonzolasauce <sup>10</sup> Kräuterrisotto, Zucchini ■☐☞☞ Grießbrei oder Obstsalat <sup>4</sup>	Hirtentasche (Landteig, Fetakäse Spinat) <sup>2</sup> , Kartoffeln <sup>2</sup> Salat <sup>2,4</sup> ☞☞ Frischer Salat <sup>2,4</sup>	Stracciatellacreme Cremespeise
Abend					
<b>Freitag</b>	Hühnersuppe mit Einlage Zucchini-cremesuppe <sup>10</sup> Kaltschale <sup>2,7</sup>	■☞ Heringsfilet »Hausfrauen Art« <sup>2,4</sup> ☞ Speckkartoffeln <sup>2</sup> ●☞ ■☞ Hamburger Herinastopf <sup>2,4</sup>	Omelett <sup>2</sup> Stamfokartoffeln <sup>2,6,8</sup> Rahmspinat ■☐☞☞ Grießbrei oder Obstsalat <sup>4</sup>	Vegetarische Paprikaschote <sup>10</sup> Stamfokartoffeln <sup>2,6,8</sup> Kohlrabi ■☐☞☞ Frischer Salat <sup>2,4</sup>	Karamellpudding Obst
Abend					
<b>Samstag</b>	Kraftbrühe mit Einlage Tomatencremesuppe <sup>10</sup> Kaltschale <sup>2,7</sup>	■☞ Jägerstropf mit Champignons <sup>10</sup> ☞ Nudeln ●☞ ■☐☐ Waldorfsalat <sup>2,4</sup>	Putenbraten in Pflaumensauce Kartoffeln <sup>2</sup> Blumenkohl ■☐☞☞ Grießbrei oder Obstsalat <sup>4</sup>	Vegetarisch gefüllte Farottini <sup>2</sup> in Tomatensauce <sup>2</sup> Salat <sup>2,4</sup> ☞☞ Frischer Salat <sup>2,4</sup>	Süßspeise
Abend					
<b>Sonntag</b>	Kraftbrühe mit Einlage Blumenkohlcremesuppe <sup>10</sup> Kaltschale <sup>2,7</sup>	■☞ Gefüllte Rinderroulade ☞ Kartoffeln <sup>2</sup> ●☞ Romanesco ■☐☐ Brokkolisalat <sup>2,4</sup>	Kalbsbraten in Bratenjus Salzkartoffeln <sup>2</sup> Romanesco ■☐☞☞ Grießbrei oder Obstsalat <sup>4</sup>	Rührei <sup>2</sup> mit frischen Kräutern Salzkartoffeln <sup>2</sup> Romanesco ■☐☞☞ Frischer Salat <sup>2,4</sup>	Süßspeise Sahneteilchen <sup>2</sup>
Abend					

Änderungen vorbehalten.

Eine Lebensmittelallergie geben Sie bitte bei der Essensbestellung an!  
Eine Liste der Allergene kann beim Servicepersonal erfragt werden.

1: mit Konservierungsstoff  
2: mit Antioxidationsmittel  
3: mit Geschmacksverstärker  
4: mit Süßungsmittel  
5: mit Süßungsmitteln  
6: mit Milchpulver

7: mit Farbstoff  
8: geschwefelt  
9: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
10: mit Milcheiweiß  
11: koffeinhaltig  
12: mit Phosphat

■ Diabeteskost  
☐ Reduktionskost  
● Cholesterinarme Kost  
☞ Kost für Muslime geeignet