Unser Speiseplan im Marien-Hospital vom: 05.08.2024 bis 11.08.2024

Allergene		Sonntag	Abend Allergene	odinstag		Abend	Freitag	Abend Allergene	Donnerstag	7	Abend		Abend	Dienstag	Abend Allergene	Montag
Bohnensalat F,J,2	Rinderkraftbrühe mit Fleischklösschen Aa, C, F, I, 4		Krautsalat			Rote Bete Salat	Biumenkohicremesuppe Aa, G, I	frische Gurke #	Champignonrahmsuppe G. /		Hühnerbrühe mit Eierstich Aa, C, F, G, I, Mais-Tomatensalat	3,0,0	Aa, I, 4 Senfgurkenscheiben	Gemüsebrühe mit	frische Tomate	Zwiebelsuppe Aa, J.I, 2, 4
	Zwiebeln und Champignons, dazu Eierspätzle und Finger- möhren	Geschnetzeltes "Züricher Art" mit	A0113	Wiener Würstchen	Aa, E, F, G, I		"Chili con carne" mit Creme Fraiche und Reis	Aa, G, I, 3, 6	Schweinenackenbraten an Braten- Saue mit Rotkohl und Salz- kartoffeln	Aa, C, F, G, I, 2, 3, 6	sauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree	C, D, F, G, I, J, 6	\bigcirc	Heringsstipp mit Salzkartoffeln und Beilagensalat	Ad	Schaschlik-Geschnetzteltes mit Salzkartoffeln und Beilagen- Salat
K	mit Brokkoli, Soße und Salzkartoffeln		K	Gemüseeintopf mit Huhn und Kartoffeln	Aa, D, G, I, J, 2, 3	Namoneiphree	Seehechtfilet in leichter Senfsauce mit bunter Zucchini und Kartoffelwirge	c. c. c.	LVK Hühnerfrikassee mit Langkornreis	Aa, G,C,I,1, 2, 3	panierte Putenschnitzel an Geflügelsauce mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	Aa, Ac, C, G, J, I,F,2,3,6,13	Kartoffeln und Kaisergemüse	Schweineschnitzel "Wiener Art" Paprikasauce		Putenrahmgeschnetzeltes mit Rahmkohlrabi und Landkornreis
R	Falafel-Burger mit Maisgemüse, Sahnesauce und Salzkartoffeln	Aa, I		Linseneintopf	Aa, G, 1	Beilagensalat	Vollkomnudeln in Kräuterpesto mit	Diamodal	Reisnudeln mit scharfer Thai-Currysauce und	Aa, C, G, J	Gemüsebolognese mit Nudeln und Beilagensalat	Aa, G, I, 2, 3	Kartoffelpüree	Gemüseschnitzel mit		Eier in Senfsauce mit Kartoffelptiree und
W		() ()	N	denomina G			G, 2 Kirschioghurt		Vanillequark		Mirabellenkompott	G	Latte-Macchiato Pudding			Fruchtquark

Zusatzstoffe

- 1: mit Konservierungsstoff
 2: mit Farbstoff
 3: mit Antoxidationsmittel
 4: mit Geschmacksverstärker
 5: mit Silkungsmittel(n)
 7: enthält eine Phenylalanlinquelle
 8: geschwefelt
 9: geschwarzt
 10: gewachst
 11: koffeinhaltig
 12: chiminhaltig
 13: Alkohol (Compass-interne
 Kennzeichnungspflicht)

Allergene

Glutenhaltiges Getreide Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Ad: Hafer

B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte

Ha: Mandeln
Hb: Haselnüsse
Hc: Walnüsse
Hd: Cashewnüsse
He: Perkannüsse
Hf: Paranüsse
Hf: Paranüsse
Hf: Macadamianüsse

I: Sellerie

J: Senf K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid und Sulfite

M: Lupinen N: Weichtiere

Anderungen vorbehalten.







Unser Speiseplan im Marien-Hospital vom: 29.07.2024 bis 04.08.2024

Menü I vollkost

Menü II Leichte Vollkost

Menü III vegetarisch

	A C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	6,1,2,3		C.G.J.1,3	Allergene C,
Karamellpudding	R	dazu Fingermöhren und Kartoffel- Püree	Beilagensalat und Salzkartoffeln	Ae, G. / Aartoffelsalat	
	Asianfanne	Hähnchenkeule mit Geflügelsauce	ener Art"	porrologo	Sonntag
)	R		1.1.3	Farmersalat C, I, J	Abend F Allergene C
Fruchtquark	Gemüseeintopf "Gärtnerin Алт"	mit Huhn			
Aa, G	Aa, C, F, G, I, J	Aa, C, D, G, J, 2, 6	Aa Cemüseeintoof "Gärmerin Art"	#	Stan
Grießbrei mit Kirschen	Asiatische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Basmatireis	panierter Seelachs mit Remoulade, Beilagensalat und Salzkartoffeln	Oliven und Artischocken auf Tomatensauce mit Penne Nudeln	Rinderbrühe mit Gemüsestroh Aa, F, I, 4	
ଦ	Aa, C, F, G, L, 1, 2, 3, 8	Aa, 6	The second		Troits a
Mandarinenquark	gebackener Apfelstrudel mit einem Kirschhupferl und Vanillesauce	Putengeschnetzteltes in Gemüse- Kräutersauce mit Karotten und Spirellinudeln	nbraten an Braten- erlei In	Ingwersuppe mit Karotten- Stücken Aa, G, I Karottensalat	Donnerstag Abend Allergene
ũ.	Aa, C, G, I, J	Aa, C, G, I,	Aa, C, G, I	**	
Apfelmus	mit Paprika-Feta-Sauce und Beilagensalat	Art" vom Schwein mit Eier- Spätzle und Blattsalat	Salzkartoffeln	Aa, C, G, J, I, 2, 4 frische Gurke	
6,1,2	Vollkomhörnchennudeln	LVK Geschnetzeltes "Züricher-	Rinderfrikadelle mit Pfeffer-	Gemüsebrühe mit Flädle	Mittwoch
	Salkanonein	6,1,23	Aa.I. J	Gewürzgurke 1, 6	Abend Allergene
Erdbeerpudding	Eieromelette mit Champignonsauce, dazu	Geflügelbratwurst mit Geflügel- sauce, Kartoffelpüree und Karottengemise	"Meatballs" in feuriger Tomatensauce Geflügelbratwurst mit Geflügelmit Gemüsereis und sauce, Kartoffelpüree und Blattsalat Karoftengemise	Tomatencremesuppe G, l.Aa	Dienstag
	S. S	0	Aa, F, /	Nudelsalat Aa, C, G	Abend Allergene
Joghurtbecher	Ofenkartoffeln mit gebackenen Bohnen und Gouda überbacken dazu Endiviensalat	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Hähnchenstreifen und Endiviensalat	Rindergulasch mit Pennenudeln und Bohnengemüse	Gemüsebrühe mit Backerbsen	Wontag

- Diabeteskost
 □ Reduktionskost
 Cholesterinarme Kost

 Kost für Muslime geeignet

Zusatzstoffe

- 1: mit Konservierungsstoff 2: mit Farbstoff 3: mit Antioxidationsmittel

- 4: mit Geschmacksverstärker
 5: mit Phosphat
 6: mit Süßungsmittel(n)
 7: enthält eine Phenylalaninquelle
 8: geschwefelt
 9: geschwerzt
 10: gewachst
 11: koffeinhaltig
 12: chininhaltig
 13: Alkohol (Compass-interne
 Kennzeichnungspflicht)

Allergene

- Aa: Weizen Ab: Roggen Ac: Gerste Glutenhaltiges Getreide
- Ad: Hafer

- B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja
- G: Milch (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte Ha: Mandeln Hb: Haselnüsse
- Hc: Walnüsse
 Hd: Cashewnüsse
 He: Pekannüsse
 Hf: Paranüsse
 Hg: Pistazien
 Hh: Macadamianüsse
- J: Senf K: Sesamsamen l: Sellerie
- L: Schwefeldioxid und Sulfite
- M: Lupinen N: Weichtiere

Anderungen vorbehalten.





