

# Speisekarte

Frühstück

Mittagessen

Abendessen



Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
und eine baldige Genesung.



Gerne nehmen unsere Verpflegungsassistentinnen Ihre Auswahl von Montag bis Freitag für den nächsten Tag entgegen.

Änderungen vorbehalten.

## Frühstück

### Unser Hausfrühstück

Bohnenkaffee	
Zucker	0,3 BE
Kaffeesahne <sup>(G)</sup>	
Tafelweck <sup>(A1,A3)</sup>	2,5 BE
Mischbrot <sup>(A1,A3)</sup>	1,5 BE
Butter <sup>(G)</sup>	
Konfitüre <sup>(2,9)</sup>	0,5 BE
Frischkäse <sup>(G)</sup>	
Käseaufschnitt <sup>(G)</sup>	

### Wahlmöglichkeiten

Roggenbrötchen <sup>(A1,A2,A3)</sup>	2,5 BE
Mehrkornbrot <sup>(A1,A2,K)</sup>	1,5 BE
Weißbrot <sup>(A1,A2,A3,G)</sup>	1,0 BE
Zwieback <sup>(A1,A3,F,G)</sup>	0,5 BE
Knäcke Brot <sup>(A2,G,K)</sup>	0,5 BE
Müsli <sup>(A1,A2,A3,A4,A5,G,H)</sup>	2,5 BE

Halbfettmargarine<sup>(1)</sup>

Quark<sup>(G)</sup>

Honig 1,3 BE

Nuss-Nougat-Creme<sup>(10,F,G,H)</sup> 1 BE

Wurstaufschnitt Schwein oder Geflügel<sup>(1,3,8,I,J)</sup>

Käseaufschnitt<sup>(G)</sup>

Streichwurst Schwein oder Geflügel<sup>(C2,3)</sup>

Streichkäse<sup>(G,1)</sup>

vegetarischer Brotaufstrich

# Mittagessen

## Menüs

1. Vegetarische Bolognese, Nudeln, geriebener Hartkäse, Salat <sup>(2,A1,F,G,I)</sup>  
510 kcal | 12g Fett | 6 BE  VK
2. Vegetarisches Schnitzel, Kräutersoße, Möhren, Kartoffeln <sup>(A1,A4,C,G)</sup>  
360 kcal | 10g Fett | 3,5 BE  LVK | Diab.
3. Grünkohlbällchen mit Hanf, feines Gemüsechili, Salat <sup>(A1,F,G,I)</sup>  
540 kcal | 23g Fett | 5 BE  VK
4. Couscous-Bratling, Kräutersoße, Kaisergemüse, Kartoffeln <sup>(A1,C,G,I)</sup>  
390 kcal | 17g Fett | 4 BE  VK | Diab.
5. Eieromelette, Spinat, Kartoffelpüree <sup>(3,C,G)</sup>  
445 kcal | 19g Fett | 3 BE  VK | LVK | Diab.
6. Vegetarischer Linseneintopf, Weck, wahlweise mit Wiener Würstchen <sup>(A1,A3,I,3/4/8/I)</sup>  
(Diab.: kein Weck)  
530/711 kcal | 15/35g Fett | 6 BE, Diab.: 3,5 BE  /  VK | Diab.
7. Vegetarischer Kartoffeleintopf, Weck, wahlweise mit Wiener Würstchen <sup>(A1,A3,G,I,3/4/8/I)</sup>  
(Diab.: kein Weck)  
330/500 kcal | 2/21g Fett | 4,5 BE, Diab: 2 BE  /  VK | LVK | Diab.
8. Milchreis, Zucker, Zimt, Kompott <sup>(1,9,G)</sup>  
600 kcal | 9g Fett | 10 BE  VK | LVK
9. Gedünstetes Seelachsfilet, Kräutersoße, Möhren, Kartoffeln <sup>(D,G)</sup>  
330 kcal | 5g Fett | 2,5 BE  VK | LVK | Diab.
10. Hechtfilet, Tomatensoße, Broccoli, Reis <sup>(A1,C,D,G)</sup>  
400 kcal | 9g Fett | 4 BE  VK | LVK | Diab.

### 11. Hühnerfrikassee, Broccoli, Reis <sup>(G, I)</sup>

350 kcal | 7g Fett | 3,5 BE 🐔 VK | LVK | Diab.

### 12. Hähnchenbrustfilet, Bratensoße, Erbsen, Kartoffelpüree <sup>(G, S)</sup>

350 kcal | 7g Fett | 2,5 BE 🐔 VK | LVK | Diab.

### 13. Rinderbolognese, Nudeln, geriebener Hartkäse, Salat <sup>(2, A1, G, I)</sup>

620 kcal | 24g Fett | 5,2 BE 🐮 VK

### 14. Rindergulasch, Rotkraut, Spätzle <sup>(A1, C, I)</sup> (LVK: Kaisergemüse statt Rotkraut)

460 kcal | 12g Fett | 4,5 BE 🐮 VK | LVK | Diab.

### 15. Paniertes Schweineschnitzel, Rahmsoße, Bohnengemüse, Kartoffeln <sup>(A1, G)</sup>

370 kcal | 12g Fett | 3,5 BE 🐷 VK | Diab.

### 16. Frikadelle, Bratensoße, Bohnengemüse, Kartoffelpüree <sup>(3, A1, C, G, J)</sup>

510 kcal | 29g Fett | 3 BE 🐷 VK | Diab.

## Dessert

Montag: Fruchtmus <sup>(3)</sup> 70 kcal | 1,2 BE

Dienstag: Grießpudding <sup>(A1, G)</sup> 115 kcal | 1,2 BE

Mittwoch: Buttermilchdessert <sup>(1, G)</sup> 93 kcal | 1,2 BE

Donnerstag: Fruchtjoghurt <sup>(1, 10, G)</sup> 122 kcal | 1,5 BE

Freitag: Pudding <sup>(A1, G)</sup> 70 kcal | 1 BE

Samstag: Froop-Joghurt mit Frucht  
püree <sup>(1, G)</sup> 105 kcal | 1,5 BE

Sonntag: Skyr mit Frucht <sup>(G)</sup> 70 kcal | 1 BE

# Abendessen

## Unser Hausabendessen

Tee (verschiedene Sorten)	
Zucker	0,3 BE
Mischbrot (2 Scheiben) <sup>(A1,A2)</sup>	3,0 BE
Butter <sup>(G)</sup>	
Geflügelaufschnitt (2 Scheiben) <sup>(1,2,3,8,IJ)</sup>	
Käseaufschnitt (2 Scheiben) <sup>(G)</sup>	
Fruchtjoghurt oder Pudding	1,5 BE

## Wahlmöglichkeiten

Mehrkornbrot <sup>(A1,A2,A4,K)</sup>	1,5 BE
Weißbrot <sup>(A1,A2,A3,G)</sup>	1,0 BE
Zwieback <sup>(A1,A3,F,G)</sup>	0,5 BE
Knäckebrot <sup>(A2,G,K)</sup>	0,5 BE

Halbfettmargarine <sup>(1)</sup>	
Quark <sup>(G)</sup>	
Kräuterquark <sup>(G)</sup>	

Wurstaufschnitt Schwein <sup>(1,2,3,8,IJ)</sup>	
Streichwurst Schwein oder Geflügel <sup>(1,2,3)</sup>	
Frischkäse <sup>(G)</sup>	
Streichkäse <sup>(G,1)</sup>	
vegetarischer Brotaufstrich	
Konfitüre <sup>(2,9)</sup>	0,5 BE

## Je nach Kostform zusätzlich wählbar

Naturjoghurt <sup>(6)</sup>	0,5 BE
Fruchtjoghurt <sup>(1,10,6)</sup>	1,5 BE
Buttermilch <sup>(6)</sup>	1,0 BE
Tagesobst <sup>(7)</sup>	1-2 BE
Kompott <sup>(1,3,9)</sup>	1,0 BE
Fruchtmus <sup>(3)</sup>	1,2 BE

## Bitte informieren Sie uns über vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten.

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1), Konservierungsstoff (2), Antioxidationsmittel (3), Geschmacksverstärker (4), Geschwärtzt (6), Gewachst (7), Phosphat oder Stabilisator (8), Süßungsmittel (9), Zuckerart und Süßungsmittel (10), Phenylalaninquelle bei Aspartam (11)

Allergene: Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut (A6), Krebstier (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch (G), Haselnüsse (H1), Mandeln (H2), Walnüsse (H3), Kaschunüsse (H4), Pecannüsse (H5), Paranüsse (H6), Pistazien (H7), Macadamia od. Queenslandnüsse (H8), Sellerie (I), Senf (J), Sesam (K), Schwefeldioxid (L), Lupinen (M), Weichtiere (N)

kcal = Kilokalorie  
BE = Broteinheit  
VK = Vollkost  
LVK = Leichte Vollkost  
Diab. = Diabetiker

