

Speiseplan

05.08.2024 bis 25.08.2024

	Montag 05.08.2024		Dienstag 06.08.2024		Mittwoch 07.08.2024		Donnerstag 08.08.2024		Freitag 09.08.2024		Samstag 10.08.2024		Sonntag 11.08.2024	
	Weiße Bohnen		Gekochte Eier	С	Gedünstetes		Vegetarischer		Kohlroulade	a,c,d,	Vegetarischer		Hühnerfrikassee	G, a,b,h
	in Tomatensoße	a,6	in Senfsoße	b,h	Seelachsfilet mit	j	Gemüseeintopf	2,g	mit Getreide-		Eintopf	5,g,h,l	mit Markerbsen	2
"So essen Sie gesund"	mit Rosmarin-		mit Brokkoli	2	Gemüsestreifen	2, g	mit		füllung,		mit roten		und Reis	
olo godana	kartoffeln		und Kartoffeln	2	in Dillsoße und	b	Maultaschen	a,b,c,g	Porree-Senfsoße	b,h	Linsen			
					Kartoffeln	2			und Kartoffeln	2				
	Zucchini mit		Nudelsalat mit	1,5,a,c,h	Pasta	2,a	Nasi Goreng		Gebratenes		Vegetarischer		Hühnerfrikassee	G, a,b,h
	vegetarischer	b	Hähnchenbruststreifen,	G	"Bolognese",	R ,a,g	(chin. Reispfanne)	1,d,h	Schollenfilet mit	a, j	Eintopf	5,g,l	mit Markerbsen	2
Vollkost	Füllung,		und gem. Salat	6	mit Parmesan	b,c	mit Currysoße und	a,b,h	Orangen-Pfeffersoße,	b	mit roten		und Reis	
	Kräutersoße und	b	der Saison		und Krautsalat	6	buntem Blattsalat in		Kartoffeln und	2	Linsen			
	Kartoffeln	2	(Gurke, Rettich, Möhre, Radieschen)				Essig-Öl Dressing	6	Gurkensalat	6				
	Königsberger	R,S ,c	Rinderbraten	R	Gedünstetes		Vegetarischer		Schweinebraten	s	Möhreneintopf	2,g	Hühnerfrikassee	G, a,b,h
aut.	Klopse in		"Esterhazy"	2,a,g	Seelachsfilet mit	j	Gemüseeintopf	2,g	in Waldpilzsoße	a,b	mit Rindfleisch-	R	mit Markerbsen	2
gut bekömmlich	Kapernsoße mit	2,a,b,c,h	mit grünen		Gemüsestreifen	2, g	mit		mit Romanesco	2	einlage		und Reis	
	Kartoffeln und	2	Bohnen und	2	in Dillsoße und	b	Maultaschen	a,b,c,g	und Servietten-					
	Rote Beete Salat	6	Kartoffeln	2	Kartoffeln	2			knödeln	a,c				
	Weiße Bohnen		Gekochte Eier	С	Gemüsefrikadelle	a,c	Tortellini	2,a,b,c	Kohlroulade	a,c,d,	Nudelauflauf	a,b,c	Falafelbällchen in	а
	in Tomatensoße	a,6	in Senfsoße	b,h	mit Rahmkohlrabi	2,a,b	mit Gemüse-		mit Getreide-		(Vollkorn)		Paprikasoße,	6,a
vegetarisch	mit Rosmarin-		mit Brokkoli	2	und		Käsesoße und	2,a,b,g	füllung,		mit Käsesoße und	b	Ebly-Weizen und	а
	kartoffeln		und Kartoffeln	2	Kartoffeln	2	buntem Blattsalat in		Porree-Senfsoße	b,h	Eisbergsalat "süß"	6,b	Curry - Krautsalat	2,6,c,d,h
							Essig-Öl Dressing	6	und Kartoffeln	2				
	Obst		Obst		Obst		Obst		Obst		Obst		Obst	
auf Wunsch	Nougatpudding	b,f	Zitronenmousse	R ,2,b	Götterspeise		Schokopudding	R ,a,b	Milchreis	2,b,c	Grießpudding	a,b	Vanillepudding	R ,2,a,b
	Madeleine	a,b,c,d	Marmorkuchen	a,b,c	Karamellkeks	a,d	Asconaschnitte	a,b,c	Schokokeks	a,b,c,d,f	Zitronenkuchen	a,b,c,d	Waffel	a,c
	Fruchtjoghurt	2,b	Fruchtjoghurt	2,b	Fruchtjoghurt	2,b	Fruchtjoghurt	2,b	Fruchtjoghurt	2,b	Fruchtjoghurt	2,b	Fruchtjoghurt	2,b

"Guten Appetit" wünscht das Küchenteam der Mühlenkreiskliniken!
Weitere Informationen zum Thema Essen & Trinken unter www.muehlenkreiskliniken.de/Zentralkueche

Fleischsorte	Zusatzstoffe It. Rezeptu	r	Allergene It. Rezeptur			
S Schweinefleisch	1 Konservierungsstoff	7 Phenylalaninquelle	a Weizen	g Sellerie		
R Rindfleisch	2 Farbstoff	8 Geschmacksverstärker	ag Gerste	h Senf f Haselnuss		
G Geflügel	3 geschwefelt	9 Phosphat	ah Hafer	i Krebstiere		
	4 geschwärzt		b Milch	j Fisch / Weichtiere		
	5 Antioxidationsmittel		c Ei	k Sesam		
	6 Süßungsmittel		d Soja	I Schwefeldioxid		
			e Erdnuss	m Lupine		

Änderungen vorbehalten