

## Speiseplan

18.08.2024

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
	12.08.2024	١	13.08.202	4	14.08.2024	4	15.08.2024	1	16.08.202	4	17.08.202	4	18.08.202	4
	Kichererbsencurry	h	Seelachs	j	Blumenkohl -		Vollkornpenne mit	2,a	Paprikaschote		Gemüse-		Gegrillte	
"So essen Sie gesund"	mit veganen		in Safransoße	a, b	Käse Medaillon mit	a,b	Linsenbolognese	a,g	mit scharfer		eintopf mit	2,g	Hähnchenbrust	G
	Bällchen	а	mit Zucchini	2	Sc. Choron (helle Soße	b,c	und Chinakohl in		Couscousfüllung,	а	Grießklößchen	2,a,b,c	an Kaisergemüse	
			und Reis		mit Tomate), Möhren	2	Joghurtdressing	6,b	Tomatensoße und	6,a			in Bechamelsoße	b
					und Kartoffeln	2			Reis				und Kartoffeln	2
Vollkost	Ungarisches	R,a,h	Kasselerrücken	S,1,5,9	Kartoffelsalat		Bulgurpfanne		Fischfilet		Erbseneintopf	<b>S,R</b> ,1,5,g	Gegrillte	
	Rindergulasch		mit		"Hausfrauen Art",	1,3,c,h	"orientalisch" mit	a,b	"Bordelaise"	a,j	mit Bockwurst	8,9,b	Hähnchenbrust	G
	mit Nudeln und	2,a	dunkler Soße,	a,b	Partyfrikadellen	<b>S</b> ,a,c	Quarkdip und	b	an Dillsoße, Reis	b			an Kaisergemüse	
	Gurken-	6	Sauerkraut und	6	und Salatbeilage	6	Chinakohl in		und gem. Salat				in Bechamelsoße	b
	Paprikasalat		Kartoffeln	2	(Tomate,Gurke,Paprika)		Joghurtdressing	6,b	(Gurke, Rettich, Möhre, Radieschen)	6			und Kartoffeln	2
gut bekömmlich	vegetarisches		Seelachs	j	Putenbraten	G	Rührei	b,c	Frikadelle ohne	<b>S,</b> a,c	Gemüse-		Gegrillte	
	Schnitzel ("Valess")	a,ah,b,c	in Safransoße	a, b	in Geflügelsoße	a,b,c	mit Rahmspinat	a,b	Zwiebeln mit		eintopf mit	2,g	Hähnchenbrust	G
	mit Brokkoli,	2	mit Zucchini	2	mit Möhren	2	und Kartoffeln	2	Rahmsoße,	a,b,h	Grießklößchen	2,a,b,c	an Kaisergemüse	
	Kartoffeln und	2	und Reis		und Kartoffeln	2			Pastinakenmix	2			in Bechamelsoße	b
	holländischer Soße	b,c							und Kartoffeln	2			und Kartoffeln	2
vegetarisch	Kichererbsencurry	h	Kartoffelauflauf	b,c	Blumenkohl -		Rührei	b,c	Paprikaschote		Apfel-		Polenta-Spinat-	
	mit veganen		mit Käsesoße	b	Käse Medaillon mit	a,b	mit Rahmspinat	a,b	mit scharfer		Milchreislasagne	a,b,c	Tasche	a,b
	Bällchen	a	und		Sc. Choron (helle Soße	b,c	und		Couscousfüllung,	a	mit Fruchtsoße	6	an Kaisergemüse	
			Krautsalat	6	mit Tomate), Möhren	2	Kartoffeln	b	Tomatensoße und	6,a	und		in Bechamelsoße	b
					und Kartoffeln	2			Reis		Eisbergsalat "süß"	6,b		
auf Wunsch	Obst		Obst		Obst		Obst		Obst		Obst		Obst	
	Nougatpudding	b,f	Zitronenmousse	<b>R</b> ,2,b	Götterspeise		Schokopudding	<b>R</b> ,a,b	Milchreis	2,b,c	Grießpudding	a,b	Vanillepudding	<b>R</b> ,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. Rezeptur		Allergene It. Rezeptur			
S Schweinefleisch	1 Konservierungsstoff	7 Phenylalaninquelle	<b>a</b> Weizen	<b>g</b> Sellerie		
R Rindfleisch	2 Farbstoff	8 Geschmacksverstärker	ag Gerste	h Senf f Haselnuss		
<b>G</b> Geflügel	3 geschwefelt	9 Phosphat	ah Hafer	i Krebstiere		
	4 geschwärzt		<b>b</b> Milch	j Fisch / Weichtiere		
	5 Antioxidationsmittel		c Ei	k Sesam		
	6 Süßungsmittel		<b>d</b> Soja	I Schwefeldioxid		
			e Erdnuss	<b>m</b> Lupine		

Änderungen vorbehalten