

Speiseplan des Marienhauses vom 13.06.2022 - 19.06.2022

	Vorspeise	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Dessert	Abend
Montag, 13.06.2022	Eierflockensuppe ^{54,60}	Schweinesteak Mailänder 1,51,52,54,58 an Tomatensoße ⁸ Spiralnudeln ⁵¹ frischer Eisbergsalat	Eieromlette ^{52,54,58} Rahmwirsing ^{12,51,52,58} Salzkartoffeln	Joghurtspeise ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ kalte Beilage ^{1,4,13,60,63}
	26 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 3 g KH	772 kcal, 55 g Eiweiß, 20 g Fett, 88 g KH	345 kcal, 16 g Eiweiß, 11 g Fett, 41 g KH	57 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 9 g KH	544 kcal, 31 g Eiweiß, 34 g Fett, 28 g KH
Dienstag, 14.06.2022	Süßkartoffelsuppe (scharf) 52,58,60	Hühnerfrikassee ^{2,12,51,52,58,60} Butterreis ^{52,58}	Blumenkohl-/Käsebratling 51,52,54,58 Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60} Kartoffelstampf ^{52,58}	Bananenpudding ^{52,58}	Kartoffelsalat mit ^{2,4,12,52,54,58,61} heißer Fleischwurst ^{1,2,16} Schnittchen ⁵¹
	221 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 45 g KH	447 kcal, 25 g Eiweiß, 11 g Fett, 62 g KH	710 kcal, 15 g Eiweiß, 48 g Fett, 53 g KH	86 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 13 g KH	670 kcal, 24 g Eiweiß, 43 g Fett, 46 g KH
Mittwoch, 15.06.2022	Hühnerbrühe mit Nudeln 2,51,54,60	Gyros Pommes-frites Tzatziki ^{2,4,12,52,54,58,61} Krautsalat	Germknödel mit Fruchtfüllung 51,52,54,58 mit Vanillesoße ^{52,58}	Fruchtquarkspeise ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,52,58} Kompott
	48 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	630 kcal, 28 g Eiweiß, 35 g Fett, 47 g KH	452 kcal, 12 g Eiweiß, 4 g Fett, 89 g KH	62 kcal, 8 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	615 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 136 g KH
Donnerstag, 16.06.2022 	Klare Rinderbrühe ^{51,54,60} Grießklößchen ^{51,52,54,58}	Putengulasch mit Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	gefüllter Nackenbraten Grüne Bohnen in Sahnesoße 52,58,61 Kartoffelstampf ^{52,58}	Eisdessert	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ kalte Beilage ^{1,4,13,60,63}
	156 kcal, 7 g Eiweiß, 10 g Fett, 9 g KH	382 kcal, 3 g Eiweiß, 20 g Fett, 44 g KH	347 kcal, 23 g Eiweiß, 10 g Fett, 39 g KH	73 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 17 g KH	544 kcal, 31 g Eiweiß, 34 g Fett, 28 g KH
Freitag, 17.06.2022	Käsesuppe ^{3,12,51,52,58,61}	Fischragout ^{12,51,52,55,58} Kartoffeln mit gem. Salat ⁶¹	Maultaschen ^{51,52,54,58} und Tomatensugo	Sahnepudding ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,52,58} Kompott
	56 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 9 g KH	344 kcal, 22 g Eiweiß, 10 g Fett, 40 g KH	196 kcal, 9 g Eiweiß, 3 g Fett, 33 g KH	87 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 13 g KH	615 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 136 g KH
Samstag, 18.06.2022		Möhreneintopf ^{54,60} Kochwurst	Erbseneintopf ^{54,60} Bockwurst ^{1,2,16}	Fruchtkompott	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Obst der Saison
		455 kcal, 17 g Eiweiß, 27 g Fett, 35 g KH	691 kcal, 33 g Eiweiß, 30 g Fett, 67 g KH	81 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 18 g KH	610 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 44 g KH
Sonntag, 19.06.2022	Sonntagssuppe ^{51,54,60}	Sauerbraten "Rheinische Art" 51,60,61 Apfelrotkohl ⁶ Kartoffelklöße	Schweinegeschnetzeltes 52,57,58,60 Reis Salat ⁶¹	Mousse Chocolat ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Änderungen vorbehalten!