

Speiseplan des Marienhauses vom 16.05.2022 - 22.05.2022

	Vorspeise	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Dessert	Abend
Montag, 16.05.2022	Maiscremesuppe ^{3,12,51,52,58,61}	Fleischkäse gebacken Rahmsoße ^{52,57,58,60} an Kohlrabigemüse ^{12,51,52,58} Kräuterkartoffeln	Spiralnudeln ⁵¹ Spinat-/Käsesoße ^{3,12,51,52,58,61}	Birnenquark ^{52,58}	Fisch in Tomatensoße ^{55,61} Schnitzchen ⁵¹
	141 kcal, 5 g Eiweiß, 7 g Fett, 14 g KH	600 kcal, 20 g Eiweiß, 38 g Fett, 43 g KH	417 kcal, 14 g Eiweiß, 12 g Fett, 62 g KH	62 kcal, 8 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	400 kcal, 22 g Eiweiß, 24 g Fett, 22 g KH
Dienstag, 17.05.2022	Rindfleischsuppe ^{51,54,60} mit Eieinlauf ⁵⁴	Zwiebelschnitzel ^{51,54,57,58,60} Rahmsoße ^{52,57,58,60} Butterkarotten ^{3,12,51,61} Pommes-frites	Gemüse-/Gnocchipfanne ^{52,58}	Obst der Saison	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Tomaten
	57 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	750 kcal, 35 g Eiweiß, 26 g Fett, 87 g KH	383 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 70 g KH	73 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 17 g KH	553 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 30 g KH
Mittwoch, 18.05.2022	Brokkolicremesuppe ^{3,12,51,52,58,61}	Bauernauflauf (Hackfleisch, Sauerkraut, Kartoffelpüree, mit Käse überbacken) ^{2,13,52,58,63}	Gemüseschnitzel ^{2,51} Zitronenbuttersoße ^{2,51,52,58} Kartoffelstampf frischer Feldsalat	Rote Grütze mit Vanillesoße ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,52,58} Kompott
	131 kcal, 5 g Eiweiß, 7 g Fett, 12 g KH	358 kcal, 22 g Eiweiß, 21 g Fett, 19 g KH	600 kcal, 30 g Eiweiß, 20 g Fett, 71 g KH	94 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 19 g KH	615 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 136 g KH
Donnerstag, 19.05.2022	Tomatencremesuppe ^{3,12,51,52,58,61}	Hähnchenkeule an Geflügelsoße ^{52,58} Butterreis ^{52,58} Salat ⁶¹	Gabelspaghetti ⁵¹ an Gemüse-/Tomatensoße ^{3,12,51,52,58,61}	Fruchtjoghurt ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Schinkenrührei ⁵⁴
	135 kcal, 5 g Eiweiß, 7 g Fett, 13 g KH	630 kcal, 37 g Eiweiß, 25 g Fett, 62 g KH	435 kcal, 15 g Eiweiß, 11 g Fett, 68 g KH	47 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 7 g KH	722 kcal, 47 g Eiweiß, 47 g Fett, 28 g KH
Freitag, 20.05.2022	Kartoffelsuppe ^{58,60}	Fischstäbchen ^{51,55} Erbsen und Möhren ^{52,58} Kartoffelstampf ^{52,58}	Eierragout mit buntem Gemü- se ^{3,12,51,52,54,58,61} Kartoffeln	Nusspudding ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,52,58} Fruchtkompott
	40 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 7 g KH	273 kcal, 12 g Eiweiß, 9 g Fett, 34 g KH	304 kcal, 15 g Eiweiß, 11 g Fett, 36 g KH	91 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 14 g KH	622 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 137 g KH
Samstag, 21.05.2022		Gemüsesuppentopf ^{58,60} Mettwürstchen ^{1,2}	Graupensuppe ^{51,54,60} Rindfleischeinlage	Joghurt im Becher ^{12,52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Obst der Saison
		448 kcal, 22 g Eiweiß, 28 g Fett, 23 g KH	314 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 52 g KH	116 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 22 g KH	610 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 44 g KH
Sonntag, 22.05.2022	Sonntagssuppe ^{51,54,60}	Rinderroulade "Hausfrauen Art" Apfelrotkohl ⁶ Kartoffelklöße	Cordon bleu vom Schwein Frischer Spargel ^{3,12,51,61} Sause Hollandais Salzkartoffeln	Schokoladenpudding ^{52,58} mit Vanillesoße ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Fruchtkompott
	50 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	391 kcal, 42 g Eiweiß, 8 g Fett, 33 g KH	517 kcal, 37 g Eiweiß, 15 g Fett, 56 g KH	113 kcal, 6 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH	601 kcal, 31 g Eiweiß, 34 g Fett, 42 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt* 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!