Plan 1 Sommer

Deutsche Rentenversicherung
Reha-Zentrum
Bad Salzuflen
Kliniken Lipperland und
Am Lietholz

	Suppe		Menü A		Menü B		Menü C		Dessert		Abendbeilage	
Montag	Tagessuppe		Lippischer Pickert (Kartoffelpfannkuchen mit Rosinen) (a,aa,c) Apfelkompott		Kohlroulade (Schweinefleisch) (a,aa) Speck-Zwiebelsoße (02,03,08) Kartoffeln (03) (l)		Gebratene Regenbogenforelle, praktisch Grätenfrei (d) mit Zitronensoße (a,aa,f,p,q) Kartoffeln (03) (l)		Milchreis (p,q) mit Zimtzucker		Farmersalat (Weißkohl, Möhren) (01,02,14) (j,p,q)	
kJ / kcal	1	0	3.128	750	2.369	569	2.162	516	758	179	337	82
Dienstag			Spaghetti (a,aa) mit Spinat-Ricottasoße (01,02) (f,p,q)		gegrillte Hähnchenkeule Geflügelsoße Blumenkohl Kräuterkartoffeln (03) (l)		Wirsingeintopf Lippische-Art (Möhre, Sellerie, Kartoffeln) (01,02,03) (i,j,l) mit gerösteten Zwiebeln (a,aa)		cremiger Kirschjoghurt (p,q)		Ital. Nudelsalat Tricolore (Paprika, Oliven) (06) (a,aa)	
kJ / kcal	0	0	2.020	484	2.480	595	884	212	605	144	516	123
Mittwoch	Tagessuppe		gratinierter Gemüse-Kartoffelauflauf (Blumenkohl, Brokkoli, Möhre) (01) (a,ad,c,f,p,q) Schnittlauchsoße (p,q)		zartes Putengulasch mit Champignons und Zwiebeln (03) Brokkoliröschen Vollkornreis		mild eingelegter Brathering (01) (a,aa,d,j) große Backkartoffel Kräuterdip (p,q)		Eisdessert Fürst-Pückler (01) (f,p,q)		Matjesfilet im Apfel-Zwiebelsud (02,03,09) (d)	
kJ / kcal	1	0	1.918	457	1.704	404	3.089	740	578	138	443	106
Donnerstag			Omelette (c,p,q) Blattspinat (01,02) (f) Kartoffelpüree (p,q)		Schweinesteak Jagdherren Soße mit Champignons (03) Möhrengemüse Petersilienkartoffeln (03) (l)		provenzalisches Ratatouille (Tomate, Paprika, Zwiebel, Zucchini, Champignons) gegrillte Rosmarinkartoffeln (03) (l) herzhafter Reibkäse (02) (c,p,q)		Paradiescreme "Vanille" (01) (p,q) mit Fruchtsoße		Frankfurter Würstchen (Geflügel) (01,02,03,04,08) Kartoffelsalat (01,02,03,09,14) (j,l,p,q)	
kJ / kcal	0	0	1.669	401	1.560	370	1.331	319	893	213	1.643	396
Freitag	Tagessuppe		Thailändisches Gemüsecurry (Champignon, Weißkohl, Möhre, Brokkoli, Zwiebel) (02,03,14) (a,aa,f,h,ha,j) Reisbeilage		Seelachsschnitte "Brokkoli" (a,aa,d,p,q) Tomatensoße Petersilienkartoffeln (03) (l)		saftiger Jungschweinbraten (j) Bratensoße Balkangemüse (Möhre, Mais, Erbse, Bohne, Paprika) Salzkartoffeln (03) (l)		Götterspeise Kirsch mit Vanillesoße (p,q)		bayrischer Wurstsalat (02,03,08,09) (a,ac,i,j,l)	
kJ / kcal	1	0	1.494	353	1.569	374	2.048	489	696	164	334	80
Samstag			Linseneintopf Gärtnerin-Art (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) (03) (i,j,l)				Linseneintopf Gärtnerin-Art (Kartoffel, Möhre, Sellerie, Porree) mit Wursteinlage (Schweinefleisch) (01,02,03,04,08) (i,j,l)		Apfelkuchen (a,aa)		Eiersalat Schwetzinger-Art (01,02,03,14) (j,p,q)	
kJ / kcal	0	0	1.398	331	0	0	2.104	502	974	231	441	107
Sonntag			Gemüsestrudel (Sellerie, Möhre, Erbse, Brokkoli) (a,aa,c,i,p,q) mit Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch) (f) Bohnengemüse				altdeutsches Zwiebelrahmfleisch (Schweinefleisch) (f) Bohnengemüse Dampfkartoffeln (03) (l)		Eisdessert Domino (01) (a,aa,f,p,q)			
kJ / kcal	0	0	2.581	619	0	0	1.706	408	966	221	0	0

Die Angebote mit dem Station Ernährung - Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

01 Bad Salzuflen Mittagessen ohne Datumsangabe

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff
02=mit Konservierungsstoff
03=mit Antioxidationsmittel
04=mit Geschmacksverstärker
06=geschwärzt
08=mit Phosphat
09=mit Süßungsmittel
14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
aa=Weizen
ac=Gerste
ad=Hafer
c=Eier und -erzeugnisse
d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse
ha=Mandeln
i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2
p=Milch und Milchprodukte
q=Lactose