

Speiseplan des Kreiskrankenhauses St. Anna Höchststadt a. d. Aisch für die 37. Woche vom 09.09.2024 bis 15.09.2024



Mittagessen: Zum Mittagessen können Sie eine täglich wechselnde, Suppe bestellen und oft ergänzen wir die Mahlzeit mit einem Dessert wie Obst/ Joghurt/Eis!

Tag	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024	Samstag 14.09.2024	Sonntag 15.09.2024
Menü 1 Vollkost	Curryrahmfleisch (A,D) mit Reis (D) und Salat (3,5) 550kcal	Rotbarschfilet (D,A) auf Paprikakraut (3,5,8) dazu Butterkartoffeln (G) 526kcal	Linseneintopf(I,N,5) mit Wiener(I) und Brot (A,O) 620kcal	Gemüsesschnitzel (A,C,G,J) mit Kartoffelpüree (D) mit Salat (3,5) 440kcal	Kaiserschmarrn (A,C,G, mit Fruchtkompott (5,8) 640kcal	Fleischkäse mit Gemüse (G) und Kartoffelpüree(G) 576kcal	Schweinebraten (A,N,5) mit Kloß (A,8) und Salat(3,5) 485 kcal
Menü 2 Leichte Vollkost	Bandnudeln (A,G,) mit Pestosoße (G,C,O,) und Salat (3,5) 520kcal	Putengeschnitzeltes(A,G) mit Reis (G) und Salat (3,5) 510kcal	Schinkennudeln (A,G,C) mit Tomatensoße(3,I) und Salat (3,5) 500kcal	Putenschnitzel natur (G) mit Rahmsoße (A,G) mit Kartoffelpüree und Salat (3,5) 530kcal	Seelachs (D) mit Senfsoße(A,G,J,) Kartoffeln(und Salat (3,5) 480kcal		Putenrollbraten mit Kloß (A,8) und Salat (3,5) 465kcal
Menü 3 Fleischlose Kost	Hausgemachte Buchteln (A,C,G) gefüllt mit Preiselbeeren und Soße mit Vanillegeschmack(5,G) 600kcal	Kartoffel-Kräuterplätzchen (A,C,G) auf Karottengemüse (A,G) 385kcal	Bunte Spirelli (A,C,G) mit mediterranem Gemüse und Salat (3,5) 520kcal	Vegetarisches Gemüsegulasch (I) Reis (G) und Salat (3,5) 395kcal	Kartoffelauflauf mit Gemüse (A,G,J), dazu Salat (3,5) 600kcal	Gemüseintopf(I) mit Flädle (A,C,G) und Brot (A,O) 450kcal	Vegetarischer Gemüsebratling (A,C,G,I,O) mit Kartoffelpüree(G) und Salat (3,5) 540kcal
Dessert	Mango-Buttermilchdessert (G)	Grießdessert (A,G,5)	Pfirsichjoghurt (3,5,G)	Vanillequark (G,5,7)	Latte Macchiato-creme (G)	Fruchtjoghurt	Karamellcreme (G)

Abendessen: Alle Komponenten mit grauem Hintergrund sind für Diabetiker nur bedingt geeignet.

Menü 1 Vollkost	Tiroler 1	Wurstsalat G	Paprikawurst 1	Reissalat C,J	Hering in pikanter Soße (D,C)	Bierwurst	Wurstaufschnitt
Menü 2 Leichte Vollkost	Butterkäse G	Putenmortadella	Geflügelwurstaufschnitt	Lyoner	Käseaufschnitt G	Gelbwurst und Streichkäse	Geflügelwurstaufschnitt 1

1 Phosphat, 2 geschwärzt, 3 Konservierungsstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 gewachst, 7 Farbstoff, 8 Antioxidationsmittel, 9, Nitrat/Pökelsalz, 10, enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Kann bei Verzehr abführend wirken.

A) Gluten, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Lupinen, M) Weichtiere, N) Schwefeldioxid/Sulfite, O) Nüsse/Schalenfrüchte

Änderungen vorbehalten!

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit! Tel. 205

Bei Allergien bitte in der Küche anrufen