Plan 2 Sommer

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

	Suppe		Menü A		Menü B		Menü C		Dessert		Abendbeilage	
Montag	Tagessuppe		Falafel (Kichererbsen, Bulgur) (a,aa) rotes Linsengemüse (Erbse, Möhre, Paprika) pikante Joghurtsoße (p,q)		Königsberger Klopse (Kalbfleisch) (a,aa,ac,c,j) Kapernsoße (f,j) Kräuterkartoffeln (03) (l) Salat vom Buffet (03) (l)		gebackenes Seelachsfilet (a,aa,d,p,q) warmer Kartoffelsalat Großmutter Art (03,09) (j,l) Kräuterdip (p,q)		Grießflammerie (a,aa,p,q) Kirschsoße		orientalischer Bulgursalat (a,aa)	
kJ / kcal	1	0	2.340	558	2.443	587	2.014	480	683	162	294	71
Dienstag			Gekochte Eier (c) in Senfsoße (03) (f,j,l) auf Kartoffel-Gemüse-Stampf (05) (i) Salat vom Buffet (03)		Spaghetti (a,aa) mit Hackfleischsoße (Rindfleisch) (i) ital. Hartkäse (02) (c,p,q)		Schnittbohneneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) (03,04) (a,aa,i,j,l) mit gerösteten Zwiebeln (a,aa)		Fruchtjoghurt Mango (p,q)		mexikanischer Feuerbohnensalat (03,14) (l)	
kJ / kcal	0	0	1.593	381	2.758	661	888	212	606	144	184	44
Mittwoch	Tagessuppe		Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais) (a,aa,c) Frühlingssoße (Möhren, Sellerie, Porree) (f,i) Blumenkohl Kartoffeln (03) (l)		gegrillte Putenoberkeule (j) feiner Bratensaft Blumenkohl Petersilienkartoffeln (03) (l)		Paprikaschote mit pikanter Hackfleischfüllung (Schweine- und Rindfleisch) Tomatensugo Gemüsereis (Möhren, Sellerie, Porree) (i)		Eisdessert Fürst-Pückler (01) (f,p,q)		Matjessalat Störtebecker (Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Apfel) (02,03,04,14) (d,l)	
kJ / kcal	1	0	1.490	357	1.695	404	1.973	471	578	138	359	86
Donnerstag			frische Reibekuchen (a,aa,c) Apfelmus (03)		Rindersaftgulasch mit Champignons und Zwiebeln (03) Vollkornnudeln (a,aa)		Fetakäse im Blätterteig (a,aa,c,p,q) weiße Bohnen nach griechischer Art (01,02,03) Grilltomate (01) (p)		Schokoladenpudding (p,q) mit Vanillesoße (p,q)		Party Frikadelle (Rind- und Schweinefleisch) (a,aa,c)	
kJ / kcal	0	0	2.375	568	2.397	568	2.756	657	1.110	264	549	132
Freitag	Tagessuppe		Pennepfanne "Verdura" Bunte Nudelpfanne mit Paprika, Brokkoli und Spinat in Tomatensoße (02) (c,p,q)		gedünstetes Seelachsfilet (d) Hummersoße (Hummerpaste) (01,04) (a,aa,b,d,f,i,p,q) Blattspinat (01,02) (f) Kräuterkartoffeln (03) (l)		Currywurst (Schweinefleisch) Berliner Art (02,03,04,08,14) (f,i,j,p,q) Kartoffelwedges (a,aa)		Geleespeise Waldmeister (01) mit Vanillesoße (p,q)		Fleischsalat (Schweinefleisch) (01,02,09,14) (a,ac,i,j,p,q)	
kJ / kcal	1	0	668	161	2.055	489	3.166	761	696	164	226	55
Samstag			Erbseneintopf Bürgerlich (Kartoffel, Möhren, Sellerie, Porree) (03,04) (a,aa,i,l)				Erbseneintopf Bürgerlich (Kartoffel, Möhren, Sellerie, Porree) mit Rauchfleischeinlage (Schweinefleisch) (02,03,04,08) (a,aa,i,l)		Kirsch-Streuselkuchen (a,aa)		Hirtensalat (Paprika, Tomate, Gurke) mit Weißkäse (03) (l,p,q)	
kJ / kcal	0	0	1.187	281	0	0	1.554	369	1.073	255	350	85
Sonntag			Buntes Nudelgratin (Möhre, Mais, Erbse, Bohne, Paprika) mit Käse überbacken (01) (a,aa,ad,c,f,p,q) auf Schnittlauchsoße (p,q)				Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignons, Zwiebeln (03) (f) Brokkoliröschen Spätzle (a,aa,c)		Eisdessert Domino (01) (a,aa,f,p,q)			
kJ / kcal	0	0	2.534	602	0	0	1.828	431	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
05=geschwefelt
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
b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c=Eier und -erzeugnisse
d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
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