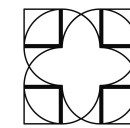


CAFETERIA-SPEISEPLAN

14. Januar 2019 bis 20. Januar 2019



	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Salatteller	Tagessuppe	Tagesdessert
Montag	Blumenkohl-Kokos-Curry ^{10,D,G,N} mit Basmatireis ¹ VEGETARISCH ca. 380 Kcal., 3 BE / KE	Schweizer Hacksteak ^{A,C,G,J} an Bratensauce ^{A1,I} mit Erbsen und Möhren ^{1,G,I} , Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 780 Kcal., 2 BE / KE	Bulgur Bällchen ^{A1} mit Joghurt-Minz-Dipp ^{10,2,G} und Gemüsecouscous ^{1,4,A1,j} ca. 590 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch ^{D,F,I} Mais und Paprika dazu Essig-Öl-Dressing ^{10,2,3,j,L} ca. 460 Kcal	Rinderbouillon mit Nudeln ^{4,A1,A3,I} ca. 45 Kcal	Schokoladenbirne ^{10,2,G} ca. 110 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Szegediner Gulasch ^{A1} mit Semmelknödel ^{A1,C} ca. 510 Kcal., 4 BE / KE	Hähnchenkeule de Provence ^{I,j} mit Geflügelsauce ^{3,4,A1,I} dazu Ratatouille ^{A1,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 615 Kcal., 2 BE / KE	Griechische Reispfanne ^{1,4,A1,G,I,j} ca. 285 Kcal., 3,5 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^{G,I} Oliven und Gurke dazu Joghurdressing ^{10,2,G} ca. 440 Kcal	Tomatencremesuppe ^{A1} ca. 75 Kcal., 0,5 BE / KE	Mango-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 95 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Mettwurst ^{2,3,5,6} mit Dicke Bohnen ^{1,10,A1,G,I} Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 580 Kcal., 2 BE / KE	Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Reis ¹ ca. 390 Kcal., 3 BE / KE	Penne ^{1,A1} mit Sauce al Arrabiata ^{10,2,A1,I,j} dazu Salat ^{10,2,G,I,j} ca. 470 Kcal., 5,5 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust ^I und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 240 Kcal	Hühnerbouillon mit Flädle ^{3,4,A1,C,G,I} ca. 60 Kcal	Aprikose-Fruchtpudding ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Donnerstag	Hähnchenknusperschnitzel ^{A1,A3} in Rahmsauce ^{4,A1,A3,G,I} dazu Gurkensalat ^{10,2,G} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 460 Kcal., 3 BE / KE	Schweinerahmgulasch ^{A1,G} mit Nudeln ^{1,A1} und Kaisergemüse ^{1,G,I} ca. 470 Kcal., 3 BE / KE	Bunte vegetarische Pizza ^{10,2,A1,G} ca. 270 Kcal., 2,5 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,6,C,G,I} dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,G,j} ca. 410 Kcal	Selleriecremesuppe ^{1,4,A1,G,I,j} ca. 85 Kcal., 0,5 BE / KE	Mandelpudding ^{10,2,G,H1} ca. 140 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Gebratener Garnelenspieß ^B auf Gemüsecurry ^{10,A1,G,I,K} dazu Basmatireis ¹ ca. 450 Kcal., 3 BE / KE	Paniertes Seelachsfilet ^{A1,D,j} an Fisch-Senfsauce ^{10,2,A1,G,I,j} mit Salzkartoffeln ^{1,2,L} und Salat ca. 370 Kcal., 3 BE / KE	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ^{1,A1,C,G} und Salat der Saison ca. 640 Kcal., 7 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella ^G Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3} ca. 440 Kcal	Gemüsebouillon mit Reis ^{1,4,A1,I,j} ca. 45 Kcal	Quarkspeise mit Himbeeren ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Westfälische Graupensuppe mit Mettwurstscheiben ^{3,4,5,6,A3,G,I,j,L} ca. 605 Kcal., 2 BE / KE	Möhreneintopf mit Pökelfleisch ^{1,3,4,5,A1,j,L} ca. 290 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer Möhreneintopf ^{1,3,4,A1,I,j,L} ca. 170 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Sonntag	Spießbraten ^{4,I,j} an Bratensauce ^{A1,I} mit Balkangemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 540 Kcal., 2 BE / KE	Hähnchenfiletrollade an Geflügelsauce ^{3,4,A1,I} Erbsen ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 600 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,A1,C,G,I} ca. 350 Kcal., 3 BE / KE	***	Hühnerbouillon mit Eierstich ^{3,4,A1,C,G,I} und Grießklößchen ca. 100 Kcal	Schweizercreme ^{10,2,F,G} ca. 180 Kcal., 1,5 BE / KE

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam vom Katharinen-Hospital Unna

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 Phosphat, 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene: A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krustentiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia-/Queensland, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten allergenen Stoffe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!