

Guten Appetit!

Menü I

Menü II

MO

15.04.2019

Wurstgulasch
Makkaroni
Schokoladensoße

Sahnepudding

Heidelbeersöße
Hefeklöße
Schokoladensoße

Sahnepudding

DI

16.04.2019

gebackenes Blut
Sauerkraut
Salzkartoffeln

Himbeercreme

Reissuppe mit Geflügelfleisch
Mischbrot

Himbeercreme

MI

17.04.2019

Bolognese
Gabelspaghetti

Mandarinenjoghurt

Milchreis
braune Butter
Zucker und Zimt

Mandarinenjoghurt

DO

18.04.2019

Putenschnitzel
Bayrisch Kraut
Salzkartoffeln

Pflaumenkompott

Steckrübengemüse mit Rindfleisch
Kartoffelpüree

Pflaumenkompott

FR

19.04.2019

marinierter Seelachs
Kräutersauce
Salzkartoffeln
Vanillesauce
Götterspeise

Eierfrikassee
Salzkartoffeln
Vanillesauce

Götterspeise

SA

20.04.2019

Gemüsesuppe mit Rindfleisch
Mischbrot

Frisches Obst

Porreeintopf mit Schweinefleisch
Mischbrot

Frisches Obst

SO

21.04.2019

Schweineroulade
Apfelrotkohl
Thür.Klöße

Eis

Putenrollbraten mit Soße
Apfelrotkraut
Thür.Klöße

Eis


MATERNUS®
immer in guten Händen

Angaben zu Zusatzstoffen, Allergenen und Nährwerten entnehmen Sie bitte dem gesonderten Aushang. Bewohner mit Diabetes Mellitus Typ 2 können weitgehend beide Speisen wählen. Diätspeisen werden vom Menü II abgewandelt. Besondere Speisewünsche werden in der Küche gerne entgegen genommen. Änderungen sind vorbehalten.

Gut zu wissen...

Menü I	Nährwerte		enthält Zusatzstoffe & Allergene	Menü II	Nährwerte		enthält Zusatzstoffe & Allergene
	Kcal	BE			Kcal	BE	
Wurstgulasch	120	0,3	1,2,4,12,a,c,j,m,e,d,b	Heidelbeersofße	165	3,1	4,a,c,j,m,b
Makkaroni	370	6,0	4,a,c,j,m,b	Hefeklöße	244	2,8	a1,a2,a5,m8,a,c,j,m,b
Sahnepudding	83	1,3	b	Sahnepudding	83	1,3	b
Schokoladensoße	63	1,1	b	Schokoladensoße	63	1,1	b
	636	8,7			555	8,3	
gebackenes Blut	179	1,1	a3,4,a5,a,c,j,m,b	Reissuppe mit Geflügelfleisch	199	1,9	4,a,c,j,m,e,b
Sauerkraut	102	0,7	4,a,c,j,m,b	Mischbrot	135	2,3	a2,a3,a5,a
Salzkartoffeln	194	3,5	4,a,c,j,m,b	Himbeercreme	168	1,2	b
Himbeercreme	168	1,2	b				
	643	6,4			502	5,4	
Bolognese	307	0,9	a1,4,5,a5,6,a,c,j,m,b	Milchreis	296	4,2	b
Gabelspaghetti	4	0,1	a1,4,a,c,j,m,b	braune Butter	111	0,0	b
Mandarinenjoghurt	141	1,3	b	Zucker und Zimt	39	0,8	
				Mandarinenjoghurt	141	1,3	b
	452	2,2			587	6,3	
Putenschnitzel	312	2,3	a1,a5,a	Steckrübengemüse mit Rindfleisch	261	2,2	a1,4,a5,a,c,j,m,b
Bayrisch Kraut	208	2,4	a1,4,a5,a,c,j,m,b	Kartoffelpüree	186	2,3	4,a,c,j,m,b
Salzkartoffeln	194	3,5	4,a,c,j,m,b	Pflaumenkompott	73	1,4	
Pflaumenkompott	73	1,4					
	787	9,6			520	5,9	
marinierter Seelachs	76		l	Eierfrikassee	363	2,0	a1,4,a5,a,c,j,m,e,b
Kräutersauce	58	0,6	a1,a5,a,j,e,b	Salzkartoffeln	194	3,5	4,a,c,j,m,b
Salzkartoffeln	194	3,5	4,a,c,j,m,b	Götterspeise	72	1,5	4
Götterspeise	72	1,5	4	Vanillesauce	72	1,1	4,b
Vanillesauce	72	1,1	4,b				
	472	6,6			701	8,0	
Gemüsesuppe mit Rindfleisch	289	2,4	a1,4,a5,a,c,j,m,e,b	Porreeintopf mit Schweinefleisch	219	1,9	a1,4,a5,a,c,j,m,b
Mischbrot	135	2,3	a2,a3,a5,a	Mischbrot	135	2,3	a2,a3,a5,a
Frisches Obst	162	3,0		Frisches Obst	162	3,0	
	586	7,7			516	7,2	
Schweineroulade	571	0,5	1,a1,2,4,a,c,j,m,d,b	Putenrollbraten mit Soße	69	0,3	a1,4,a,c,j,m,e,b
Apfelrotkohl	129	1,1	2,4,a,c,j,m,b	Apfelrotkraut	72	0,5	a1,2,4,5,a5,a,c,j,m,b
Thür.Klöße	182	2,8	2,10,a,f	Thür.Klöße	182	2,8	2,10,a,f
Eis	171	1,1	4,b	Eis	171	1,1	4,b
	1.053	5,5			495	4,7	

1) Konservierungsstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) Geschmacksverstärker, 4) Farbstoff, 5) mit Süßungsmittel/n, 6) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 9) gewachst, 10) geschwefelt, 11) geschwärzt, 12) mit Phosphat, 13) chininhaltig, 14) Kochsalzersatz, 15) bestrahlt, 16) Nitrat, Nitritpökelsalz, 17) erhöhter Koffeingehalt, 18) gentechnisch verändert, 19) enthält Süßholzwextrakte, 20) beeinträchtigt Aufmerksamkeit 21) mit zugesetzten Pflanzensterinen 22) vermeiden bei erhöhtem Blutdruck, a) Gluten, a1) Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Weizen, a6) Dinkel, a7) Kamut, b) Milch, c) Eier, d) Senf, e) Sellerie, f) Schwefel, g) Weichtiere, h) Lupine, i) Sesam, j) Soja, k) Krebstiere, l) Fisch, m) Schalenfrüchte, m1) Haselnüsse, m2) Walnüsse, m3) Kaschunüsse, m4) Pekannüsse, m5) Paranüsse, m6) Macadamia/Queenslandnüsse, m7) Pistazien, m8) Mandeln, n) Erdnüsse

Maternus Seniorenzentrum

Früh- Abendspeiseplan

15.04.2019 - 21.04.2019

Frühstück

werktätlich: Weizen- und Mehrkornbrötchen, verschiedene Brotsorten nach Wahl, Butter, Margarine bzw. Diätmargarine, täglich wechselnde Schnittwurst und Käseauswahl wie auch Schmierwurst- und Käse, Marmelade, Honig, Nusscreme, Quark, Joghurt oder Buttermilch

sonntags: hart gekochtes Frühstücksei, Kaffee, Tee, Milch oder Kakao nach Wunsch

Nachmittag

montags, freitags und samstags: Blechkuchen

dienstags und donnerstags: Rosinenstuten (Diabetiker: Stuten) mit Butter / (Diät-) Margarine und Marmelade

mittwochs: Cremeschnitte

sonntags: Sahnkekuchen, Warmgetränke nach Wunsch

Abendessen

Brotauswahl, Butter, (Diät-) Margarine, täglich wechselndes Wurst- und Käseangebot mit Tomaten und Gurken, täglich wechselnde Tees bzw. Teesorte nach Wunsch, Milchsuppe und Brühe bei Bedarf

ergänzende Abendbeilage:

montags: Fisch

mittwochs: frische bzw. angemachte Salate

freitags: herzhaftes Suppe

samstags: warme Komponente

Zwischen- und Spätmahlzeiten werden von den Pflegemitarbeitern auf Wunsch jedem Bewohner gereicht.

Ergänzend werden nach vorgegebenen Rezepturen hochkalorische Zwischenmahlzeiten mit rund 250Kcal/Port. als Aufbaukost für Bewohner mit einem BMI (Body Mass Index) <21 gereicht.

Kaltgetränke wie Mineralwasser und Fruchtsaftgetränke wie auch Tees stehen jedem Bewohner jederzeit zur freien Verfügung

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Garkontrolle zum Produktionsende Zentralküche

Menü I

Uhrzeit

Temperatur (75°C/7°C)

Hdz. / Bemerkungen

Menü II

Uhrzeit

Temperatur (75°C/7°C)

Hdz. / Bemerkungen

Montag, 15.04.2019

Wurstgulasch					Heidelbeersöße				
Makkaroni					Hefeklöße				
Schokoladensoße					Schokoladensoße				
Sahnepudding					Sahnepudding				
Datum									

Dienstag, 16.04.2019

gebackenes Blut					Reissuppe mit Geflügelfleisch				
Sauerkraut					Mischbrot				
Salzkartoffeln									
Himbeercreme					Himbeercreme				
Datum									

Mittwoch, 17.04.2019

Bolognese					Milchreis				
Gabelspaghetti					braune Butter				
					Zucker und Zimt				
Mandarinenjoghurt					Mandarinenjoghurt				
Datum									

Donnerstag, 18.04.2019

Putenschnitzel					Steckrübengemüse mit				
Bayrisch Kraut					Kartoffelpüree				
Salzkartoffeln									
Pflaumenkompott					Pflaumenkompott				
Datum									

Freitag, 19.04.2019

marinierter Seelachs					Eierfrikassee				
Kräutersauce					Salzkartoffeln				
Salzkartoffeln					Vanillesauce				
Vanillesauce									
Götterspeise					Götterspeise				
Datum									

Samstag, 20.04.2019

Gemüsesuppe mit Rindfleisch					Porreeeintopf mit				
Mischbrot					Mischbrot				
Frisches Obst					Frisches Obst				
Datum									

Sonntag, 21.04.2019

Schweineroulade					Putenrollbraten mit Soße				
Apfelrotkohl					Apfelrotkraut				
Thür.Klöße					Thür.Klöße				
Eis					Eis				
Datum									

Stichprobe (am größtem Stück) bei **jeder Charge** zum Garen von Hackfleisch und ähnlichen Produkten, Geflügel, Fisch, Speisen mit nichtpasteurisiertem Rohei, MilchspeisenVorgabetemperaturen, Grenzwerte siehe *LMH 014, LMH 006*

Erforderlichenfalls muss auch während der Speisenausgabe zu verschiedenen Zeitpunkten eine Temperaturkontrolle durchgeführt werden, ebenso ist eine 2. Messung zur Kontrolle der Maßnahme Nacherhitzen hier einzutragen

Temperaturkontrolle Ausgabe

Bereich:

Menü I

Uhrzeit Temperatur (65°C/7°C) Hdz. / Bemerkungen

Montag, 15.04.2019

Wurstgulasch					Heidelbeersoße				
Makkaroni					Hefeklöße				
Schokoladensoße					Schokoladensoße				
Sahnepudding					Sahnepudding				
Datum									

Dienstag, 16.04.2019

gebackenes Blut					Reissuppe mit Geflügelfleisch				
Sauerkraut					Mischbrot				
Salzkartoffeln									
Himbeercreme					Himbeercreme				
Datum									

Mittwoch, 17.04.2019

Bolognese					Milchreis				
Gabelspaghetti					braune Butter				
					Zucker und Zimt				
Mandarinenjoghurt					Mandarinenjoghurt				
Datum									

Donnerstag, 18.04.2019

Putenschnitzel					Steckrübensgemüse mit				
Bayrisch Kraut					Kartoffelpüree				
Salzkartoffeln									
Pflaumenkompott					Pflaumenkompott				
Datum									

Freitag, 19.04.2019

marinierter Seelachs					Eierfrikassee				
Kräutersauce					Salzkartoffeln				
Salzkartoffeln					Vanillesauce				
Vanillesauce									
Götterspeise					Götterspeise				
Datum									

Samstag, 20.04.2019

Gemüsesuppe mit Rindfleisch					Porreeeintopf mit				
Mischbrot					Mischbrot				
Frisches Obst					Frisches Obst				
Datum									

Sonntag, 21.04.2019

Schweineroulade					Putenrollbraten mit Soße				
Apfelrotkohl					Apfelrotkraut				
Thür.Klöße					Thür.Klöße				
Eis					Eis				
Datum									

Stichprobe (am größtem Stück) bei **jeder Charge** zum Garen von Hackfleisch und ähnlichen Produkten, Geflügel, Fisch, Speisen mit nichtpasteurisiertem Rohei, MilchspeisenVorgabetemperaturen, Grenzwerte siehe *LMH 014, LMH 006*

Erforderlichenfalls muss auch während der Speisenausgabe zu verschiedenen Zeitpunkten eine Temperaturkontrolle durchgeführt werden, ebenso ist eine 2. Messung zur Kontrolle der Maßnahme Nacherhitzen hier einzutragen

Garkontrolle Produktionsende / Abfüllen

Probenentnahme/ Rückstellproben selbst Hergestellte Speisen

Menü I

Uhrzeit

Probe
ja/nein

Hdz. / Bemerkungen

Menü II

Uhrzeit

Probe
ja/nein

Hdz. / Bemerkungen

Montag, 15.04.2019

Wurstgulasch				Heidelbeersöße			
Makkaroni				Hefeklöße			
Schokoladensoße				Schokoladensoße			
Sahnepudding				Sahnepudding			
Datum							

Dienstag, 16.04.2019

gebackenes Blut				Reissuppe mit Geflügelfleisch			
Sauerkraut				Mischbrot			
Salzkartoffeln							
Himbeercreme				Himbeercreme			
Datum							

Mittwoch, 17.04.2019

Bolognese				Milchreis			
Gabelspaghetti				braune Butter			
				Zucker und Zimt			
Mandarinenjoghurt				Mandarinenjoghurt			
Datum							

Donnerstag, 18.04.2019

Putenschnitzel				Steckrübensgemüse mit			
Bayrisch Kraut				Kartoffelpüree			
Salzkartoffeln							
Pflaumenkompott				Pflaumenkompott			
Datum							

Freitag, 19.04.2019

marinierter Seelachs				Eierfrikassee			
Kräutersauce				Salzkartoffeln			
Salzkartoffeln				Vanillesauce			
Vanillesauce							
Götterspeise				Götterspeise			
Datum							

Samstag, 20.04.2019

Gemüsesuppe mit Rindfleisch				Porreeeintopf mit			
Mischbrot				Mischbrot			
Frisches Obst				Frisches Obst			
Datum							

Sonntag, 21.04.2019

Schweineroulade				Putenrollbraten mit Soße			
Apfelrotkohl				Apfelrotkraut			
Thür.Klöße				Thür.Klöße			
Eis				Eis			
Datum							

Es werden von allen selbst hergestellten und selbst behandelten Speisenkomponenten separat Rückstellproben genommen (siehe auch LMH 032).

Die Entnahme erfolgt kurz vor der Auslieferung bzw. gegen Ende der Ausgabe an den Kunden.

Pro Komponente werden zwei Portionen (A und B Probe) von jeweils 150g entnommen und in einen Kunststoffbeutel oder eine Kunststoffeinwegschachtel mit Deckel gegeben und fest verschlossen. (Inneres der Behältnisse nicht mit Händen berühren, Entnahmebesteck für verschiedene Komponenten wechseln!)

Das Behältnis wird mit einem Etikett versehen, auf dem mit einem wasserfestem Stift folgende Daten notiert werden:

A bzw. B, Name der Speisekomponente, Datum, Uhrzeit, Handzeichen der entnehmenden Person.

Die Rückstellproben werden anschließend bei -18° 14 Tage lang gelagert.