Guten Appetit!

	Menü I	Menü II
MO	**Leberkäse mit Schmorzwibeln braune Sauce dazu Kartoffelpüree** Rote Grütze mit	**Pellkartoffeln mit frischer Kräuterquark dazu grüner gemischter Salat** Rote Grütze mit
DI	**Hausgemachter Wurstgulasch mit Paprika ,Champignons dazu Tomatenreis** Götterspeise Waldmeister	**Milchreis mit heißen Kirschen Milchreis** Götterspeise Waldmeister
MI	**Nudelauflauf mit Hackfleisch Zucchini und Käse überbacken** Apfel-Mangoquark	**gekochte Eier mit Senfsauce dazu Gemüsejulienne und Salzkartoffeln** Apfel-Mangoquark
DO	**Nürnberger Bratwürstchen mit Bratensoße dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln** Sahnepudding mit Karamellsauce	**Butternudeln Spinat-Käse-Sauce Tomatensalat** Sahnepudding mit Karamellsauce
FR	**Matjesfilet nach Hausfrauenart dazu Bratkartoffeln** Kirschgrütze mit Vanillesauce	**geschmorte Kohlroulade mit Specksauce und Kartoffelpüree** Kirschgrütze mit Vanillesauce
SA	**Kartoffelgemüseeintopf mit Schinkenkohlwurst** Fruchtjoghurt	**Kürbiscremesuppe mit Fleischklöschen** Fruchtjoghurt
SO	**Hänchen Cordon Bleu mit buntem gemüse Sauce Holloandaise und Semmelknödel** Eis mit Sahne	Eis mit Sahne

CURA

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 Kcal	Nährwerte BE	enthält Zusatzstoffe & Allergene	Menü II	Nährwerte Kcal	Nährwerte BE	enthält Zusatzstoffe & Allergene
Leberkäse mit				Pellkartoffeln mit	107	1,9	
Schmorzwibeln braune Sauce	95	1,2	a/a1/a5/b/e	frischer Kräuterquark	234	0,5	b
dazu Kartoffelpüree	316	4,6	a/a1/a5/c'/j'	dazu grüner gemischter Salat			
Rote Grütze mit	105	1,5	4/a'/b/c'/j'/m'	Rote Grütze mit	105	1,5	4/a'/b/c'/j'/m'
	516	**7,3**			**446**	**3,9**	
Hausgemachter	267	0,0		Milchreis mit heißen Kirschen	328	3,7	4/b
Wurstgulasch mit	16	0,3	a/a1/a5/e	Milchreis	1437	19,5	b
Paprika ,Champignons	71	0,5	a/a1/a5/b/e				
dazu Tomatenreis	87	1,6					
Götterspeise Waldmeister	76	1,3	4/a'/b/c'/j'/m'/n'	Götterspeise Waldmeister	76	1,3	4/a'/b/c'/j'/m'/n'
	516	**3,7**			**1841**	**24,5**	
Nudelauflauf mit Hackfleisch	265	0,7	a/a1/a3/a5/b/e	gekochte Eier	118	0,0	c
Zucchini				mit Senfsauce	63	0,3	a/a1/a5/b/d/e
und Käse überbacken				dazu Gemüsejulienne	34	0,2	e
				und Salzkartoffeln	87	1,6	
Apfel-Mangoquark	183	1,5	2/4/a'/b/c'/j'/m'	Apfel-Mangoquark	183	1,5	2/4/a'/b/c'/j'/m'
	447	**2,2**			**485**	**3,6**	
Nürnberger Bratwürstchen	308	0,1	12	Butternudeln	316	4,6	a/a1/a5/c'/j'
mit Bratensoße	16	0,3	a/a1/a5/e	Spinat-Käse-Sauce	94	0,4	4/12/a/a1/a5/b/e
dazu Sauerkraut	52	0,1	1/2/12/d	Tomatensalat	46	0,3	f
und Salzkartoffeln	87	1,6					
Sahnepudding mit Karamellsauce	118	1,4	4/a'/a1'/a2'/a3'/a4'/a5'/	Sahnepudding mit Karamellsauce	118	1,4	4/a'/a1'/a2'/a3'/a4'/a5'/
	581	**3,4**			**573**	**6,7**	
Matjesfilet	187	0,0	1/3/l	geschmorte Kohlroulade	276	2,0	1/a/a1/a5/b/e
nach Hausfrauenart	201	0,5	1/b/c/d	mit Specksauce	48	0,0	1/2/12/a/a1/a3/a5/e/j
dazu Bratkartoffeln	87	1,6		und Kartoffelpüree	87	1,6	
Kirschgrütze mit Vanillesauce	85	1,4	4/a'/b/b'/c'/j'/m'	Kirschgrütze mit Vanillesauce	85	1,4	4/a'/b/b'/c'/j'/m'
	560	**3,5**			**496**	**4,9**	
Kartoffelgemüseeintopf	288	2,2	1/2/12/e		101	1,5	a/a1/a5/c/e
mit				Kürbiscremesuppe			
Schinkenkohlwurst				mit Fleischklöschen			
Fruchtjoghurt			b	Fruchtjoghurt			b
	288	**2,2**			**101**	**1,5**	
Hänchen Cordon Bleu	170	0,1	1/2				
mit buntem gemüse	16	0,3	a/a1/a5/e				
Sauce Holloandaise	105	0,6	1/2/12/a/a1/a5/b				
und Semmelknödel	345	4,1	a/a1/a5/b/c				
Eis mit Sahne	146	1,4	2/4/a/a1/a5/b/c/j/m/m2	Eis mit Sahne	146	1,4	2/4/a/a1/a5/b/c/j/m/m2
	782	**6,4**			**146**	**1,4**	

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit 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) vermeiden bei erhöhtem Blutdruck, 11) geschwärzt, 12) mit Phosphat, 13) chininhaltig, 14) mit Kochsalzersatz, 15) bestrahlt, 16) mit Nitrat, Nitritpökelsalz, 17) erhöhter Koffeingehalt, 18) gentechnisch verändert, 19) enthält Süßholzextrakte, 20) beeinträchtigt Aufmerksamkeit, 21) mit zugesetzten Pflanzensterinen, a) mit Gluten, a1) mit Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, a2) mit Roggen, a3) mit Gerste, a4) mit Hafer, a5) mit Weizen, a6) mit Dinkel, a7) mit Kamut, b) mit Milch, c) mit Eiern, d) mit Senf, e) mit Sellerie, f) mit Schwefel, g) mit Weichtiere, h) mit Lupine, i) mit Sesam, j) mit Soja, k) mit Krebstiere, l) mit Fisch, m) mit Schalenfrüchten, m1) mit Haselnüsse, m2) mit Walnüsse, m3) mit Kaschunüsse, m4) mit Pekannüsse, m5) mit Paranüsse, m6) mit Macadamia/Queenslandnüsse, m7) mit Pistazien, m8) mit Mandeln, n) mit Erdnüsse

Maternus Seniorencentrum

Früh- Abendspeiseplan 31.10.2022 - 06.11.2022

Frühstück

werktäglich: 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: Sahnekuchen, 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: herzhafte 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.