

# Guten Appetit!

## Menü I

## Menü II

**MO**

29.06.2020

Gemüsebrühe mit Eierflocken  
Kartoffelpuffer

Apfelmus

Grießbrei  
braune Butter  
Zucker und Zimt

Apfelmus

**DI**

30.06.2020

Rührei  
Speckkartoffeln  
Eisbergsalat

Leberragout  
Kartoffelbrei  
Eisbergsalat

**MI**

01.07.2020

Schweinegulasch  
Spätzle

Erdbeerjoghurt

Germknödel  
Vanillesauce

Erdbeerjoghurt

**DO**

02.07.2020

Hähnchenschnitzel  
Schwarzwurzeln  
Salzkartoffeln

Kirschquark

Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch  
Mischbrot

Kirschquark

**FR**

03.07.2020

marinierter Hering  
Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Putenrahmgeschnetztes Gyros Art  
Salzkartoffeln  
Vanillesauce

Rote Grütze

**SA**

04.07.2020

Erbsensuppe mit Rauchfleisch  
Mischbrot

Frisches Obst

Möhreneintopf mit Rindfleisch  
Mischbrot

Frisches Obst

**SO**

05.07.2020

Hähnchenkeule  
Blumenkohl  
Salzkartoffeln

Eis

Rinderbraten  
Blumenkohl  
Salzkartoffeln

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	
Gemüsebrühe mit Eierflocken	13	0,1	4,a,c,j,m,e,b	Grießbrei	282	3,6	a1,a5,a,b
Kartoffelpuffer	569	2,6	a1,a5,a,c	braune Butter	111	0,0	b
Apfelmus	51	1,0	2	Zucker und Zimt	39	0,8	
				Apfelmus	51	1,0	2
	<b>633</b>	<b>3,7</b>			<b>484</b>	<b>5,4</b>	
Rührei	232	0,5	2,4,a,c,j,m,b	Leberragout	283	0,6	a1,4,a5,a,c,j,m,b
Speckkartoffeln	247	3,3		Kartoffelbrei	197	2,0	b
Eisbergsalat	71	0,7	4,a,c,j,m,b	Eisbergsalat	71	0,7	4,a,c,j,m,b
	<b>550</b>	<b>4,5</b>			<b>551</b>	<b>3,4</b>	
Schweinegulasch	178	0,3	a1,4,a5,6,a,c,j,m,b	Germknödel	299	3,6	a1,a5,b,c,a
Spätzle	130	1,9	a1,a5,a,c	Vanillesauce	72	1,1	4,b
Erdbeerjoghurt	141	1,8	b	Erdbeerjoghurt	141	1,8	b
	<b>449</b>	<b>4,0</b>			<b>512</b>	<b>6,5</b>	
Hähnchenschnitzel	203	1,7	a,l	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch	644	5,2	a1,2,4,a5,a,c,n,j,m,h,b
Schwarzwurzeln	180	0,4	4,a,c,j,m,b	Mischbrot	113	1,9	a1,a2,a5,a,c,j,b
Salzkartoffeln	183	3,3		Kirschquark	116	1,2	4,b
Kirschquark	116	1,2	4,b				
	<b>682</b>	<b>6,5</b>			<b>873</b>	<b>8,3</b>	
marinierter Hering	370	1,7	1,2,5,c,l,d,b	Putenrahmgeschnetztes Gyros	389	1,9	a1,3,4,a5,a,c,j,m,e,d,b
Salzkartoffeln	183	3,3		Salzkartoffeln	183	3,3	
Rote Grütze mit Vanillesauce	51	0,9	a1,2,4,a5,a,b	Rote Grütze	134	2,7	a1,4,a5,a
				Vanillesauce	72	1,1	4,b
	<b>604</b>	<b>5,8</b>			<b>778</b>	<b>8,9</b>	
Erbsensuppe mit Rauchfleisch	332	3,7	1,2,4,a,c,j,m,b	Möhreneintopf mit Rindfleisch	200	1,7	a1,4,a5,a
Mischbrot	113	1,9	a1,a2,a5,a,c,j,b	Mischbrot	113	1,9	a1,a2,a5,a,c,j,b
Frisches Obst	162	3,0		Frisches Obst	162	3,0	
	<b>606</b>	<b>8,6</b>			<b>475</b>	<b>6,6</b>	
Hähnchenkeule	468	0,4	a1,4,a5,a,c,j,m,b	Rinderbraten	225	0,5	a1,4,a5,a,c,j,m,e,d,b
Blumenkohl	44	0,4	4,a,c,j,m,b	Blumenkohl	44	0,4	4,a,c,j,m,b
Salzkartoffeln	183	3,3		Salzkartoffeln	183	3,3	
Eis	171	1,1	4,c,n,m,b	Eis	171	1,1	4,c,n,m,b
	<b>866</b>	<b>5,2</b>			<b>623</b>	<b>5,2</b>	

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 Süßholzextrakte, 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

29.06.2020 - 05.07.2020

---

## 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

Montag, 29.06.2020

Gemüsebrühe mit Eierflocken									
Kartoffelpuffer					Grießbrei				
					braune Butter				
					Zucker und Zimt				
Apfelmus					Apfelmus				
<b>Datum</b>									

Dienstag, 30.06.2020

Rührei					Leberragout				
Speckkartoffeln					Kartoffelbrei				
Eisbergsalat					Eisbergsalat				
<b>Datum</b>									

Mittwoch, 01.07.2020

Schweinegulasch					Germknödel				
Spätzle					Vanillesauce				
Erdbeerjoghurt					Erdbeerjoghurt				
<b>Datum</b>									

Donnerstag, 02.07.2020

Hähnchenschnitzel					Kohlrabieintopf mit				
Schwarzwurzeln					Mischbrot				
Salzkartoffeln									
Kirschquark					Kirschquark				
<b>Datum</b>									

Freitag, 03.07.2020

marinierter Hering					Putenrahmgeschnetztes				
Salzkartoffeln					Salzkartoffeln				
					Vanillesauce				
Rote Grütze mit Vanillesauce					Rote Grütze				
<b>Datum</b>									

Samstag, 04.07.2020

Erbsensuppe mit Rauchfleisch					Möhreneintopf mit Rindfleisch				
Mischbrot					Mischbrot				
Frisches Obst					Frisches Obst				
<b>Datum</b>									

Sonntag, 05.07.2020

Hähnchenkeule					Rinderbraten				
Blumenkohl					Blumenkohl				
Salzkartoffeln					Salzkartoffeln				
Eis					Eis				
<b>Datum</b>									

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

*Montag, 29.06.2020*

Gemüsebrühe mit Eierflocken									
Kartoffelpuffer									
Apfelmus									
<b>Datum</b>									

## Menü II

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

*Dienstag, 30.06.2020*

Rührei									
Speckkartoffeln									
Eisbergsalat									
<b>Datum</b>									

*Mittwoch, 01.07.2020*

Schweinegulasch									
Spätzle									
Erdbeerjoghurt									
<b>Datum</b>									

*Donnerstag, 02.07.2020*

Hähnchenschnitzel									
Schwarzwurzeln									
Salzkartoffeln									
Kirschquark									
<b>Datum</b>									

*Freitag, 03.07.2020*

marinierter Hering									
Salzkartoffeln									
Rote Grütze mit Vanillesauce									
<b>Datum</b>									

*Samstag, 04.07.2020*

Erbsensuppe mit Rauchfleisch									
Mischbrot									
Frisches Obst									
<b>Datum</b>									

*Sonntag, 05.07.2020*

Hähnchenkeule									
Blumenkohl									
Salzkartoffeln									
Eis									
<b>Datum</b>									

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

# Sensoriktest

## Menü I

## Menü II

Optik  
Geschmack  
Konsistenz  
Geruch  
Hdz. / Bemerkungen

Optik  
Geschmack  
Konsistenz  
Geruch  
Hdz. / Bemerkungen

Montag, 29.06.2020

Gemüsebrühe mit Eierflocken										
Kartoffelpuffer						Grießbrei				
						braune Butter				
						Zucker und Zimt				
Apfelmus						Apfelmus				
<b>Datum</b>										

Dienstag, 30.06.2020

Rührei						Leberragout				
Speckkartoffeln						Kartoffelbrei				
Eisbergsalat						Eisbergsalat				
<b>Datum</b>										

Mittwoch, 01.07.2020

Schweinegulasch						Germknödel				
Spätzle						Vanillesauce				
Erdbeerjoghurt						Erdbeerjoghurt				
<b>Datum</b>										

Donnerstag, 02.07.2020

Hähnchenschnitzel						Kohlrabieintopf mit				
Schwarzwurzeln						Mischbrot				
Salzkartoffeln										
Kirschquark						Kirschquark				
<b>Datum</b>										

Freitag, 03.07.2020

marinierter Hering						Putenrahmgeschnetztes				
Salzkartoffeln						Salzkartoffeln				
						Vanillesauce				
Rote Grütze mit Vanillesauce						Rote Grütze				
<b>Datum</b>										

Samstag, 04.07.2020

Erbsensuppe mit Rauchfleisch						Möhreneintopf mit Rindfleisch				
Mischbrot						Mischbrot				
Frisches Obst						Frisches Obst				
<b>Datum</b>										

Sonntag, 05.07.2020

Hähnchenkeule						Rinderbraten				
Blumenkohl						Blumenkohl				
Salzkartoffeln						Salzkartoffeln				
Eis						Eis				
<b>Datum</b>										

Benotung: sehr gut = 1, gut = 2, befriedigend = 3, ausreichend = 4, mangelhaft = 5, ungenügend = 6

# Probenentnahme/ Rückstellproben selbst Hergestellte Speisen

## Menü I

Uhrzeit

Probe  
ja/nein

Hdz. / Bemerkungen

## Menü II

Uhrzeit

Probe  
ja/nein

Hdz. / Bemerkungen

*Montag, 29.06.2020*

Gemüsebrühe mit Eierflocken							
Kartoffelpuffer				Grießbrei			
				braune Butter			
				Zucker und Zimt			
Apfelmus				Apfelmus			
<b>Datum</b>							

*Dienstag, 30.06.2020*

Rührei				Leberragout			
Speckkartoffeln				Kartoffelbrei			
Eisbergsalat				Eisbergsalat			
<b>Datum</b>							

*Mittwoch, 01.07.2020*

Schweinegulasch				Germknödel			
Spätzle				Vanillesauce			
Erdbeerjoghurt				Erdbeerjoghurt			
<b>Datum</b>							

*Donnerstag, 02.07.2020*

Hähnchenschnitzel				Kohlrabieintopf mit			
Schwarzwurzeln				Mischbrot			
Salzkartoffeln							
Kirschquark				Kirschquark			
<b>Datum</b>							

*Freitag, 03.07.2020*

marinierter Hering				Putenrahmgeschnetztes			
Salzkartoffeln				Salzkartoffeln			
				Vanillesauce			
Rote Grütze mit Vanillesauce				Rote Grütze			
<b>Datum</b>							

*Samstag, 04.07.2020*

Erbsensuppe mit Rauchfleisch				Möhreneintopf mit Rindfleisch			
Mischbrot				Mischbrot			
Frisches Obst				Frisches Obst			
<b>Datum</b>							

*Sonntag, 05.07.2020*

Hähnchenkeule				Rinderbraten			
Blumenkohl				Blumenkohl			
Salzkartoffeln				Salzkartoffeln			
Eis				Eis			
<b>Datum</b>							

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.