

## Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III - Fleischfrei	Abendessen-Diabetes
<b>Montag,</b> 13.05.2024	gebr. Hühnerbrust 🐔 mit Curryrahmsoße Brokkoli und Reis (543 kcal)	Seelachsfilet gedünstet 🐟 in milder Zitronensoße mit Butternudeln und Brokkoli (512kcal)	Gemüse-Reis-Pfanne 🥬 mit Paprikasoße und Blattsalat (507 kcal)	Heringssalat Aufstrich 🐟 mit feiner Schinkenwurst 🥓 und Tomate Brot und Butter (607 kcal)
	<b>Vanillepudding</b>	<b>Brühe mit Selleriestreifen</b> 🥬	<b>Brühe mit Selleriestreifen</b> 🥬	
<b>Dienstag,</b> 14.05.2024	Schaschlikpfanne 🐖 mit Curryreis und grünem Salat (626kcal)	Geb. Hähnchenkeule 🐔 in Thymiansoße mit Reis und Sellerie- Karottengemüse (715kcal)	2 Mais-Lauch-Rösti 🥞 mit leichtem Rahmgemüse und Salat (438kcal)	Tiroler 🐖 mit Edamer und Gurkentaler Brot und Butter (572 kcal)
	<b>Apfel</b>	<b>passierte Gemüsesuppe</b> 🥬	<b>passierte Gemüsesuppe</b> 🥬	
<b>Mittwoch,</b> 15.05.2024	Schweinesteak 🐖 in Soße „Pußta Art“ 🐖 mit Schwenkkartoffeln und Balkangemüse (556kcal)	Königsberger Klopse 🐖 in Kapernsoße mit Kartoffelpüree und Karottengemüse (546 kcal)	mediterraner Gemüse Eintopf 🥬 mit Tomaten-Basilikumklößchen und Körnersemmel (336 kcal)	Veg. Fleisch-frei-Salat Aufstrich 🥬 Bierschinkenaufschnitt 🥓 Brot und Butter (555 kcal)
	<b>Dunstkompott</b>	<b>Grießsuppe</b> 🥞	<b>Grießsuppe</b> 🥞	
<b>Donnerstag,</b> 16.05.2024	Fränkischer Schweinekrustenbraten 🐖 mit Bratensoße 🐖, Sauerkraut und Kartoffeln (737kcal)	Mildes Fischgulasch 🐟 mit Kartoffeln und grünem Salat (435kcal)	Vollkornnudeln mit Tomatensoße 🥬 Reibekäse und grünem Salat (582kcal)	Truthahnsalami 🐔 und Gouda mit Tomate Brot und Butter (580 kcal)
	<b>Birne</b>	<b>Hühnersuppe mit Reis</b> 🐔		
<b>Freitag,</b> 17.05.2024		Rinderragout 🐖 mit Semmelknödel und Kohlrabigemüse (621kcal)	Fetakäse mit Spinat im Blätterteigmantel 🥞 mit Gemüseris und Kräuterquark, Grünem Salat (722 kcal)	Geflügelsalat Aufstrich 🐔 mit Champignonwurst 🐖 Streichkäse und Essigurke Brot und Butter (608 kcal)
	<b>Dunstkompott</b>	<b>Sternchennudelsuppe</b> 🥞	<b>Sternchennudelsuppe</b> 🥞	
<b>Samstag,</b> 18.05.2024	Chili con Carne 🐖 und Semmel (513kcal)	bunter Gemüse Eintopf 🥬 mit Wiener Würstchen 🐖 und Semmel (525 kcal)	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung 🥬 mit Oliven-Tomatenpesto (596kcal)	gekochter Schinken 🐖 mit Edamer und Tomate Brot und Butter (535 kcal)
	<b>Fruchtjoghurt</b>	<b>Eierflockensuppe</b> 🥞	<b>Eierflockensuppe</b> 🥞	
<b>Sonntag,</b> 19.05.2024	Sauerbraten 🐖 mit Bratensoße 🐖, Knödel und Apfelrotkraut (726kcal)	Putenrollbraten 🐔 in Geflügelsoße 🐔 mit Knödel und Blumenkohl (562 kcal)	Bunte Asia-Reispfanne 🥬 mit fruchtiger Ingwersoße (463 kcal)	Paprikawurst 🐖 Emmentalerkäse und Camembert mit Gurkentaler Brot und Butter (763 kcal)
	<b>Grießdessert</b>	<b>Leberknödelsuppe</b> 🐖	<b>Grießklößchensuppe</b> 🥞	

(Berechnungen entsprechen dem Durchschnittswert einer normalen Portion ohne Suppe und Dessert)

Bitte kreuzen Sie Ihren Menüwunsch an!  
Suppe und Dessert auf Wunsch!

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der Rückseite.

**Änderungen vorbehalten!**  
**Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!**

## Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene!

Mittagessen	Menü I - Vollkost	Menü II – Leichte Kost	Menü III - Fleischfrei	Abendessen-Diabetes
<b>Montag</b> Woche 4	Hühnerbrust Curryrahmsoße 29,A511,G,G28 Brokkoli Reis <b>Vanillepudding</b> G,G28,12	Seelachs D Zitronensoße G,G28,J,12,16 Butternudeln 29,A511,G,G28 Brokkoli	Gemüse-Reispfanne Paprikasoße 29,A511,G,G28 Salat/Dressing G,G28,J <b>Selleriesuppe</b> I	Heringssalat C,D,I,J,1 Schinkenwurst I,1,2,3,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Dienstag</b>	Schaschlikpfanne Curryreis Salat/Dressing G,G28,J <b>Apfel</b>	Hähnchenkeule Thymiansoße G,G28 Reis Sellerie-Karotteng. G,G28	Mais-Lauch-Rösti C,G,G28 Rahmgemüse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J <b>Gemüsecremesuppe</b> G,G28,I	Tiroler I,J,1,2,3,16 Edamerkäse G Gurke Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Mittwoch</b>	Schweinesteak 29,A511 Soße G,G28 Schwenkkartoffeln Balkangemüse <b>Birnenkompott</b>	Klopse 29,A511,C,G,G28,I,J,M,2,3,16 Kapernsoße 29,A511,G,G28,J,1,12 Gemüse G,G28 Kartoffelpüree G,G28	medit. Gemüse Eintopf mit Klößchen 29,A511,C,I Körnersemmel 29,A511,A514,A515,F,K <b>Grießsuppe</b> 29,A511,I,G,G28	Veg. Fleischsalat J,1,12 Bierschinken I,1,2,3,16 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Donnerstag</b>	Krustenbraten G,G28,1,2 Bratensoße G,G28,J Kartoffeln Sauerkraut G,G28 <b>Birne</b>	Fischgulasch D,G,G28,I,J,12,16 Kartoffeln Salat/Dressing G,G28,J <b>Hühnersuppe mit Reis</b> I	VK-Nudeln 29,A511 Tomatensoße I Reibekäse G,G28 Salat/Dressing G,G28,J	Gouda G Truthahnsalami 1,2 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Freitag</b>	Apfelstrudel 29,A511 Vanillesoße 93,G,G28,12 Fruchtkompott 12 <b>Mandarinenkompott</b>	Rinderragout G,G28 Semmelknödel 29,A511,A515,C,F,G,G28 Kohlrabigemüse G,G28	Feta im Blätterteig 29,A511,C,G,G28 Gemüsereis Kräuterquark G,G28 Salat/Dressing G,G28,J <b>Sternchennudelsuppe</b> 29,A511,C,I	Geflügelsalat C,I,J,1,8 Champignonwurst I,L,1,2,3,13,16 Streichkäse G,G28,1 Essiggurke 1,4 Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
<b>Samstag</b>	Chili con Carne Semmel 29,A511,A515,F <b>Fruchtjoghurt</b> G,G28	Gemüse Eintopf I Wiener Würstchen I,1,2,3,16 Semmel 29,A511,A515,F	Tortellini 29,A511,C,G,G28 Pesto 15 <b>Eierflockensuppe</b> C	gek. Schinken 1,2,16 mit Edamer G und Tomate Brot / Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
<b>Sonntag</b>	Sauerbraten I,L,2,13 Sauberbratensoße 29,A511,A514,A515,G,G28,I,J,L,2,13 Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Rotkraut <b>Grießdessert</b> 29,A511,G,G28	Putenrollbraten I Soße G,G28,I Knödel 29,A511,A514,A515,L,1,12,13 Blumenkohl <b>Leberknödelsuppe</b> 29,A511,C	Asia-Reispfanne F,I,J Ingwersoße 29,A511,G,G28 <b>Grießklößchensuppe</b> 29,A511,C	Paprikawurst 1,2,16 Emmentalerkäse/Camembert G Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28

### Inhaltsstoffe (Kürzel):

(29) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A515) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G28) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (K) Sesam und Sesamerzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben, (M) Lupine und -erzeugnisse  
(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat, (19) mit Milcheiweiß

Sehr geehrte Patienten,

durch äußere Umstände können sich Änderungen im Speiseplan ergeben. Das dann angebotene Gericht enthält eventuell andere Inhaltsstoffe. Damit sie auch dann noch das für Sie passende Essen bekommen ist es wichtig, dass Sie die Schwester über eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten informieren, damit diese auf der Essenskarte vermerkt werden können.