ST. ELISABETH-HOSPITAL
MEERBUSCH-LANK
FACHKLINIK FÜR ORTHOPÄDIE
UND RHEUMATOLOGIE

Speiseplan vom 18.08.2025 bis 24.08.2025

Tag	Vegetarisch	kcal	Z / A	Vollkost	kcal	Z / A	Leichte Kost	kcal	Z / A
Montag	Süße Mohnnudeln Vanillesauce	942 129	A,A1,I,I1 B,H	Mais-Chili-Taler mit Aiolidipp Ratatouille Gemüse	576 210 55	2,A,A1,D,M B,D,H,K	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	120 47 52 89	
Dienstag	Grünes Curry mit Räuchertofu dazu Langkornreis und Eisbergsalat	198 231 20	G,J,2 2,12,13,M	Spaghetti Carbonara mit geriebenem Hartkäse und Rahmgurkensalat	348 162 48 94	A,A1 1,2,12,B,H,16 B,H,1 B,H,1	Putengeschnezeltes in Curry-Gemüse-Sauce dazu Langkornreis	146 154	B,H
Mittwoch	Gemüsepfanne Provençale und Maccaroni	64 350	 A,A1	Königsberger Klopse Kapernsauce dazu Kartoffeln und Rote Beete	186 51 89 17	A,A1,A6,K B,H 4	veggie Spinatklöße mit Gemüserahmsauce und Blattsalat	266 49 20	G,I,I1 B,H,J 2,12,13,M
Donnerstag	Gemüsebratling mit Tomatenreis und Kräuterquark	244 120 110	G,J B,H	Bratwurst dazu Kartoffel- Lauchgemüse und Senf	290 238 11	2,16 12,B,H K	Rindergulasch dazu Nudeln und Wachsbrechbohnensalat	189 214 19	K A,A1 4
Freitag	Linsen-Gemüse-Bolognese mit Spätzle	226 326	J A,A1,A2,D	Vollkornnudeln mit grünem Pesto und Blattsalat	531 20	B,D,H,A,A1 2,12,13,M	Seelachsfilet mit Dillsauce Broccoli und Salzkartoffeln	88 79 64 89	E B,H
Samstag	Kartoffel-Gemüse-Rösti dazu rote Bete und Kräuterquark	473 17 110	A,A6,B,D,H,M,2 4 B,H	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch dazu ein Suppenbrötchen	163 86	 A,A1,A4,A5	Hähnchenbrust in Gemüserahmsauce dazu einen grünen Salat Salzkartoffeln	120 49 20 89	 B,H,J 2,12,13,M
Sonntag	Kartoffelcurry mit Sojabohnen, Mango und Paprika dazu ein Eisbergsalat	331 20	B,G,H 2,12,13,M	Hähnchenpfanne in Käse-Gemüsesauce dazu buntes Möhrengemüse und Reis	211 71 154	B,H,J,K,12	Schweinerückenbraten mit Bratensauce Marktgemüse Salzkartoffeln	77 41 35 89	 J

L: leichte Kost; C: Cholesterinarm; D: Diabetiker; SF: Schweinefleisch frei; R: Reduktion
(1) mit Konservierungsmitteln; (2) mit Antioxidationsmitteln; (3) mit Geschmacksverstärkern; (4) mit Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerartund Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß; (20) unter Verwendung von Milch;(21) mit Eiklar (22) unter Verwendung von Sahne; (23) mit Pflanzeneiweiß; (24) mit Stärke; (27) Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; (28) aus Fischstücken zusammengefügt; (29) aus Fleischstücken zusammengefügt; (30) mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil
Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich

Das Team der FACT wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Name: _____

Portionsgröße: Normal ☐ Groß ☐

Alternative: Salatteller der Saison ☐ **oder**

oder Sallatteller der Saison mit Croutons ☐
oder Sallatteller der Saison mit Käsestreifen ☐
oder Sallatteller der Saison mit gekochtes Ei ☐