KLINIKUM FICHTELGEBIRGE

Patient

Speiseplan Diabetes-Diät (Typ 2)

Mittagessen	Menü I - Vollkost		Menü II – Leichte Kost		Suppe		Abendessen-Diabetes
Montag, 2.11.26	Bunte Asia-Reispfanne mit fruchtiger Ingwersoße (463 kcal)		Spaghetti Bolognese mit Reibekäse (738 kca)		**Gemüsecremesuppe**		Eiersalat Aufstrich mit Puten-Lyoner und Puten-Mortadella Tomate Brot und Butter (452 kcal)
	Schokopudding						
Dienstag, 3.11.26	Schaschlikpfanne mit Curryreis und grünem Salat (626kca				**Hühnerbrühe mit Reis**		Edamer Paprikawurst, Gurkentaler Brot und Butter (763 kcal)
	Apfel						
Mittwoch, 4.11.26	Kartoffelauflauf mit Lauch-Sahnesoße **(664 kcal)**		Gebratenes Putensteak mit Petersiliensoße, Nudeln Zucchini-Karottengemüse (583 kcal))		**Eierflockensuppe**		Geflügelsalat Aufstrich Leberkäse und Tomate Brot und Butter (637 kcal)
	Vanillepudding						
Donnerstag, 5.11.26	Gnocchi mit Tomatenragout Blattsalat (611 kcal)		Gemüseeintopf und Semmel (474 kcal)		**Klare Karottensuppe**		Grobe Schinkenwurst Streichkäse und Paprikastreifen Brot und Butter (571 kcal)
	Pfirsichwürfel Dunst Kompott						
Freitag, 6.11.26	Seelachsfilet gedünstet in milder Zitronensoße mit Butternudeln und Brokkoli (512kcal)		Vollkornnudel-Gemüsepfanne mit Tomatensoße und Blattsalat (544 kcal)		**Gemüsecremesuppe**		Tomatenhering und Leberwurst mit Essiggurke Brot und Butter (530 kcal)
	Birne						
Samstag, 7.11.26	Fleischpflanzerl in Pilzrahmsoße mit Blumenkohl und Püree (650 kcal)		Tortellini mit Tomatenragout Reibekäse (611 kcal)		**Grießklöschensuppe**		Truthahnsalami Camembert und Gurkentaler Brot und Butter (564 kcal)
	Fruchtjoghurt						
Sonntag, 8.11.26	gebackener Gemüsestrudel mit Kräutersoße und Karottengemüse (490 kcal)		Sauerbraten mit Bratensoße, Knödel und Apfelrotkraut (726kcal (733 kcal)		**Nudelsuppe**		Feine Schinkenwurst Emmentaler und Paprikastreifen Brot und Butter (520 kcal)
	Grießdessert						

(Berechnungen entsprechen dem Durchschnittswert einer normalen Portion <u>ohne</u> 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 – Fit und Vital	Abendessen-Diabetes
Montag **2.11.26**	Asia-Reispfanne F,I,J Ingwersoße 29,A511,G,G28 Schokopudding	Spaghetti 29,A511 Bolognese 1,4 Reibekäse G,G28	**Gemüsecremesuppe** G,G28	Eiersalat C,F,J,1 Puten-Lyoner J,1,2,12,16 Puten-Mortadella J,1,2,12,16 Tomate Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Dienstag **3.11.26**	Schaschlikpfanne Curryreis Salat/Dressing G,G28,J **Apfel**		**Gemüsebrühe mit Reis** I	Edamer G Paprikawurst 1,2,16 Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Mittwoch **4.11.26**	Kartoffelauflauf C,G,G28 Lauch-Sahnesoße 29,A511,G,G28,J,12,16 Salat/Dressing G,G28,J	Putensteak Petersiliensoße 29,A511,G,G28,16 Nudeln 29,A511 Zucchini-Karottengemüse	**Eierflockensuppe** C	Geflügelsalat C,I,J,1,8 Leberkäse 1,2,16 Tomate Brot/Butter 29,A511,A514,A515,G,G28
Donnerstag **5.11.26**	Gnocchi 29,A511 Tomatenragout I,J,12 Reibekäse **Pfirsichwürfel Dunst Kompott**	Gemüseeintopf I Semmel 29,A511,A515,F	**Klare Karottensuppe**	Schinkenwurst I,1,2,3,16 Streichkäse G,G28,1 Paprika Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Freitag **6.11.26**	Seelachs D Zitronensoße G,G28,J,12,16 Butternudeln 29,A511,G,G28 Brokkoli **Birne**	Nudel-Gemüsepfanne 29,A511 Tomatensoße I Salat/Dressing G,G28,J	**Gemüsecremesuppe** G,G28	Tomatenhering D,J Leberwurst I,1,2,3,16 Essiggurke Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Samstag **7.11.26**	Frikadelle 29,A511,C Pilzsoße G,G28 Püree G,G28,2,16 Blumenkohl G,G28 **Fruchtjoghurt** G,G28	Tortellini 29,A511 Tomatenragout I,J,12 Reibekäse G,G28	**Grießklößchensuppe** 29,A511,C	Salami J,1,2,12 Camembert G Gurkentaler Brot 29,A511,A514,A515 Butter G,G28
Sonntag **8.11.26**	Gemüsestrudel 29,A511,C,G,G28,I Kräutersoße G,G28,16 Karottengemüse G,G28 **Grießdessert 29,A511,G,G28**	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	**Nudelsuppe** 29,A511,C,I	Schinkenwurst I,1,2,3,16 Emmentaler G Paprikastreifen Brot/Butter 29,A511,A514,A515,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 10/mg/l, als SO2 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.