

Speiseplan vom 02.11.2009 bis 08.11.2009

Tag	Vorspeise	Essen 1	Essen 2	Dysphagiekost	Nachspeise
Montag, 02.11.2009	Gemüse Suppe	Pellkartoffeln mit Kräuterquark	Pellkartoffeln mit Kräuterquark	Pellkartoffeln mit Kräuterquark	Zirtronen Pudding
	<u>130kcal - 6E - 4F</u>	<u>286kcal - 8E - 7F</u>	<u>286kcal - 8E - 7F</u>	<u>286kcal - 8E - 7F</u>	<u>135kcal - 7E - 9F</u>
Dienstag, 03.11.2009	Kartoffel Suppe	Geflügelleber mit Kartoffelpüree und Salat	Geflügelleber mit Kartoffelpüree und Salat	Geflügelleber mit Kartoffelpüree und Salat	Vanille Pudding
	<u>130kcal - 6E - 7F</u>	<u>654kcal - 29E - 32F</u>	<u>654kcal - 29E - 32F</u>	<u>654kcal - 29E - 32F</u>	<u>150kcal - 7E - 8F</u>
Mittwoch, 04.11.2009	Steckrübeneintopf	Steckrübeneintopf	Steckrübeneintopf	Steckrübeneintopf	Himbeer Pudding
	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>135kcal - 7E - 9F</u>
Donnerstag, 05.11.2009	Linsen Suppe	Königsberger Klopse mit Reis oder Salzkartoffeln u. Rote Beete	Königsberger Klopse mit Reis oder Salzkartoffeln u. Rote Beete	Königsberger Klopse mit Reis oder Salzkartoffeln u. Rote Beete	Birnen Pudding
	<u>130kcal - 6E - 7F</u>	<u>586kcal - 16E - 24F</u>	<u>586kcal - 16E - 24F</u>	<u>586kcal - 16E - 24F</u>	<u>135kcal - 7E - 9F</u>
Freitag, 06.11.2009	Tomaten Suppe	Holl. Matjes, mit grün. Bohnen, Remoulade und Bratkartoffeln	Holl. Matjes, mit grün. Bohnen, Remoulade und Bratkartoffeln	Holl. Matjes, mit grün. Bohnen, Remoulade und Bratkartoffeln	Obst
	<u>140kcal - 6E - 4F</u>	<u>465kcal - 21E - 24F</u>	<u>465kcal - 21E - 24F</u>	<u>465kcal - 21E - 24F</u>	<u>60kcal - 1E - 1F</u>
Samstag, 07.11.2009	Karotteneintopf	Karotteneintopf	Karotteneintopf	Karotteneintopf	Karamell Pudding
	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>417kcal - 13E - 18F</u>	<u>140kcal - 7E - 9F</u>
Sonntag, 08.11.2009	Ochsenschwanz Suppe	Rindergulasch mit Pilzen und Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Pilzen und Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Pilzen und Salzkartoffeln	Schoko Pudding
	<u>160kcal - 6E - 8F</u>	<u>556kcal - 15E - 28F</u>	<u>556kcal - 15E - 28F</u>	<u>556kcal - 15E - 28F</u>	<u>240kcal - 8E - 9F</u>

Essen 2 wird individuell auf: Aufbaukost, Reduktionskost, Schonkost und Diabeteskost zubereitet.

Kcal= Kilokalorien, E = Eiweiß, F = Fett (ca. Angaben)

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit