

# Speiseplan des Kreiskrankenhauses St. Anna Höchststadt a. d. Aisch

## für die 36. Woche vom 02.09.2024 bis 08.09.2024



**Mittagessen:** Zum Mittagessen können Sie eine täglich wechselnde, Suppe bestellen und oft ergänzen wir die Mahlzeit mit einem Dessert wie Obst/ Joghurt/Eis!

| Tag                                      | Montag<br>02.09.2024   | Dienstag<br>03.09.2024   | Mittwoch<br>04.09.2024   | Donnerstag<br>05.09.2024  | Freitag<br>06.09.2024   | Samstag<br>07.09.2024   | Sonntag<br>08.09.2024   |
|--|--|--|--|---|---|---|---|
| <b>Menü 1</b><br><b>Vollkost</b>         | Putenragout (G,I) mit Nudeln (A,C) und Salat (3,5)<br><b>530kcal</b>       | Spaghetti (A,C) Carbonara(G,I) mit Salat (N,3,5)<br><b>720kcal</b>                 | Putenmedaillons mit Currysoße (A,G,) Wokgemüse (F) und Reis<br><b>625kcal</b>    | Schweinebraten mit Kloß (A,8,) und Kraut(3,5.)<br><b>580kcal</b>          | Eier in Senfsoße (A,G,J,C,) mit Kartoffeln und Salat(3,5.)<br><b>480Kcal</b>      | Rahmklopse (A,C;G,J) mit Nudeln (8,9) und Salat (3,5)<br><b>610kcal</b>                     | Putenbraten mit Kloß(A,8) und Salat (3,5)<br><b>510kcal</b>                 |
| <b>Menü 2</b><br><b>Leichte Vollkost</b> | Bandnudeln (A,G) mit Frischkäsesoße(A,D) und Salat (3,5)<br><b>540kcal</b> | Gedünsteter Rotbarsch (D,G) mit med. Gemüse und Kartoffeln (G,I)<br><b>480kcal</b> | Fleischkäse mit Gemüse(G,) und Kartoffelpüree(G,)<br><b>578kcal</b>              | Kartoffelpfanne mit Putenfleisch und Gemüse<br><b>560kcal</b>             | Seelachsfilet mit Kräutersoße(D,G,) Kartoffeln und Salat(3,5.)<br><b>516 kcal</b> |   | Magerer Schweinebraten (G) mit Kloß (A,8) und Salat (3,5)<br><b>510kcal</b> |
| <b>Menü 3</b><br><b>Fleischlose Kost</b> | Zwieback-Auflauf (A,C,G,5,)mit Soße mit Vanillegeschmack<br><b>650kcal</b> | Spaghetti (A,C) mit Linsenbolognese (I, N,3) und Salat (N,3,5)<br><b>354kcal</b>   | Wokgemüse (F) mit Currysoße (J,K,W), dazu Reis und Salat (3,5)<br><b>385kcal</b> | Serviettenkloß(A,C;G) mit Pilzsoße(G) und Salat (3,5.)<br><b>420 Kcal</b> | Grießbrei (G) mit Fruchtkompott (3,5,7)<br><b>425kcal</b>                         | Mediterraner Gemüse-eintopf (1,3,8) mit Tortellini (A,C,G) und Brot (A,F)<br><b>530kcal</b> | Überbackene Schupfnudeln (A,C,G) und Salat (3,5)<br><b>490kcal</b>          |
| <b>Dessert</b>                           | Mandarinen-Mascarponecreme (G,5)   | Heidelbeerquark (G,5)  | Schokoladencreme (G,O,5)   | Fruchtjoghurt (G)   | Nuss- Nougatcreme (G,O,5)   | Fruchtquark (G)   | Waldfrucht-Dessert (G,5,7)  |

**Abendessen:** Alle Komponenten mit grauem Hintergrund sind für Diabetiker nur bedingt geeignet.

|  |                        |                       |                          |                          |                        |                       |                    |
|--|------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Menü 1</b><br><b>Vollkost</b>         | Wurst-Käseplatte (1,G) | Jagdwurst (1,O)       | Mittelgr. Leberwurst (1) | Nudelsalat (A,C,G,J,3,5) | Dillhappen (C,D,J,3,5) | Frühstücksfleisch (1) | Bierschinken (1)   |
| <b>Menü 2</b><br><b>Leichte Vollkost</b> | Putenjagdwurst (1)     | Geflügel in Aspik (1) | Käseplatte (G)           | Schinkenwurst (1)        | Emmentaler             | Champignonwurst (1)   | Geflügelplatte (1) |

1 Phosphat, 2 geschwärzt, 3Konservierungsstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 gewachst, 7 Farbstoff, 8 Antioxidationsmittel, 9 Nitrat/Pökelsalz, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11kann bei Verzehr abführend wirken.

A) Gluten, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Lupinen, M) Weichtiere, N) Schwefeldioxid/Sulfite, O) Nüsse  
B) Änderungen vorbehalten

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit! Tel. 205

Bei Allergien bitte in der Küche anrufen