

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

## für die 35. Woche vom 26.08.2024 bis 01.09.2024



**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 26.08.2024	Dienstag 27.08.2024	Mittwoch 28.08.2024	Donnerstag 29.08.2024	Freitag 30.08.2024	Samstag 31.08.2024	Sonntag 01.09.2024
<b>Menü 1</b> <b>Vollkost</b>	Tomatenrahmfleisch (A,G) mit Reis (G) und Salat (3,5) <b>550kcal</b>	<b>Schweinegulasch(G,J,) mit Spätzle(A,C,G,) und Salat (3,5)</b> <b>590kcal</b>	Spaghetti (A,C) Bolognese (G,I) mit Salat (N,3,5) <b>720kcal</b>	Bohnenkern(A,G,I,5,) mit geräucherten Bauch und Kloß (1,9,5,8,) <b>680kcal</b>	Fischragout (D,G) grünen Bandnudeln (A,G) und Salat (3,5) <b>516kcal</b>	Currywurst (3,7,8,9) mit Reis (G) und Salat (3,5) <b>610kcal</b>	Sauerbraten (A,C,G,I,N,O) mit Kloß(A,8) und Blaukraut (3,5) <b>640kcal</b>
<b>Menü 2</b> <b>Leichte Vollkost</b>	Hähnchenschnitzel natur mit Reis (G) und Salat (3,5) <b>470kcal</b>	Gedünsteter Rotbarsch (D,G) mit Bouillongemüse (G,I) und Kartoffeln <b>480kcal</b>	Kartoffelgemüse (A,I,G,N,5,) mit Putenwiener (1,3,7,8) und Brot (A,F) <b>610kcal</b>	Hähnchenkeule mit Nudeln (A,C,) und Salat (3,5) <b>480kcal</b>	Rührei (C,G) mit Spinatgemüse (G) und Kartoffeln (G) <b>355 kcal</b>		Putenschnitzel mit Kloß (A,8,) und Salat(3,5,) 510 Kcal
<b>Menü 3</b> <b>Fleischlose Kost</b>	Kirschmichl (A,C,G,O) mit Soße mit Vanillegeschmack (G,5) <b>430kcal</b>	Kräuterquark (G,) mit Kartoffeln <b>320kcal</b>	Spaghetti (A,C) mit Tomatensoße und Salat (3,5,) <b>354kcal</b>	Pfannkuchen (A,C,G) mit mediterraner Gemüsefüllung(I,G) und Salat (3,5) <b>465kcal</b>	Grießbrei (G) mit Fruchtkompott (3,5,7) <b>425kcal</b>	Gemüse Eintopf (A,I3,4) mit Eierstich (C,G) und Brot (A,O) <b>440kcal</b>	Käsespätzle (A,C,G) und Salat (N,3,5) <b>490kcal</b>
<b>Dessert</b>	Mandarinen-Mascarponecreme (G,5)	Heidelbeerquark (G,5)	Schokoladencreme (G,O,5)	Fruchtjoghurt (G)	Nuss- Nougatcreme (G,O,5)	Tutti- Frutti (A,C,G,3,5,7)	Waldfrucht-Dessert (G,5,7)

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

<b>Menü 1</b> <b>Vollkost</b>	Tiroler (1)	Wurstsalat (1,3,5)	Paprikalyoner (1)	Reissalat mit Schinken (C,G,3,5)	Hering in pikanter Soße (D,C,J,3,5)	Mittelfeine Mettwurst (1)	Wurstaufschnitt (1)
<b>Menü 2</b> <b>Leichte Vollkost</b>	Butterkäse (G)	Putenmortadella (1)	Geflügelwurstaufschnitt (1)	Fleischkäse (1)	Käseaufschnitt (G)	Gelbwurst und Streichkäse (1,G,7)	Putenfleischkäse (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