

Speiseplan des Kreiskrankenhauses St. Anna Höchstadt a. d. Aisch

für die 38. Woche vom 16.09.2024 bis 22.09.2024



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 16.09.2024	Dienstag 17.09.2024	Mittwoch 18.09.2024	Donnerstag 19.09.2024	Freitag 20.09.2024	Samstag 21.09.2024	Sonntag 22.09.2024
Menü 1 Vollkost	Hühnerfrikassee(A,I,G,) mit Reis und Salat(3,5) 510Kcal	Fleischbällchen (A,C,G,J) mit Zwiebelrahmroße(A,G,I), Kartoffelpüree(G) und Salat(3,5) 602kcal	Bohneneintopf (I,4,) mit Rindfleisch und Brot(A,) 390kcal	Gemüsestrudel(A,C,G,) mit Kartoffelpüree(G,) und Salat (3,5) 540kcal	Gedünstestes Fischfilet (D) mit Dillsoße(A,D), Kartoffeln und Salat (3,5) 440kcal	Fränkische Bratwurst mit Sauerkraut (N) und Kartoffelpüree (G) 680kcal	Spießbraten (AC,G,I,O,N,) mit Kloß (A,8) und Salat(3,5) 580 kcal
Menü 2 Leichte Vollkost	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Putenfleisch und Kräutersoße(G,) 425 Kcal	Fischfilet (D,A) auf mediterranem Gemüse mit Reis (G) 350kcal	Schinkennudelgratin (A,G,C) mit Salat (3,5) 656kcal	Magerer Braten vom Schwein(I) mit Kartoffelpüree (G) und Mischgemüse (3,5) 465kcal	Quarkauflauf (A,C,G) mit Fruchtkompott (3,5,7) 500kcal	Hähnchenbrust mit Kloß (A,8) und Salat (3,5) 400kcal	
Menü 3 Fleischlose Kost	Milchreis (G) mit Fruchtkompott (3,5,) 530 Kcal	Reispfanne (G,I) mit buntem Gemüse, Hirtenkäse (G) und Salat (3,5) 550kcal	Gemüsenuudelgratin (A,C;G) mit Salat (3,5) 600kcal	Veganes Gulasch mit Kartoffelpüree (G) und Salat (3,5) 492kcal	Kartoffelauflauf mit Brokkoli (A,G,J), dazu Salat (3,5) 600kcal	Gemüseintopf(I) mit Butterklößen (A,C,G) und Brot (A,O) 450kcal	Vegetarische Pizza (A,G,) mit Salat(3,5) 650Kcal
Dessert	Zitronen-Buttermilchdessert	Pfirsichjoghurt (G)	Stracciatellacreme (A,3,5,O,G)	Vanillepudding (G,5,7)	Schokoladencreme (A,G,3,5,O)	Fruchtjoghurt (D)	Buttermilchdessert (G)

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

Menü 1 Vollkost	Wurst-Käseteller (1,G)	Jagdwurst (1,O)	Zwiebelfleischkäse (1)	Nudelsalat mit Schinken (A,C,G,3,5)	Dillhappen (D,C)	Frühstücksfleisch (1)	Bierschinken (1)
Menü 2 Leichte Vollkost	Putenjagdwurst (1)	Geflügel in Aspik (1)	Käseteller (G)	Lyoner (1)	Emmentaler (G)	Champignonwurst (1,)	Geflügelplatte (1)

1 Phosphat, 2 geschwärzt, 3 Konservierungsstoffe, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßungsmittel, 6 gewachst, 7 Farbstoff, 8 Antioxidationsmittel, 9, Nitrat/Pökelsalz, 10, enthält eine Phenylalaninquelle, 11 Kann 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/Schalenfrüchte

Änderungen vorbehalten!

Das Küchenteam wünscht Guten Appetit! Tel. 205

Bei Allergien bitte in der Küche anrufen