

Speisenkarte

Helios Klinik Bleicherode 23.03. – 29.03.2020

Diese Speisen sind ausschließlich in der Cafeteria erhältlich! Änderungen vorbehalten!

	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Kost
Mo	Champignoncremesuppe ^{11,18,16,17} Bratklößchen mit Bratenjus ^{11,13} Grünkohlgemüse ^{2,3,12,16} Salzkartoffeln Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Champignoncremesuppe ^{11,18,16,17} Wurstgulasch ^{2,3,1,8,11,16,20,21} Bunte Bandnudeln ¹¹ Bunter Salat der Saison ^{2,21} Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Champignoncremesuppe ^{11,18,16,17} Kartoffelpuffer ^{2,1,7,11,13,16} Apfelmus ^{2,3} Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{1,18,17}
	605 kcal, 36g Eiweiß, 27g Fett	748 kcal, 30g Eiweiß, 36g Fett	709 kcal, 13g Eiweiß, 35g Fett
Di	Tomatencremesuppe ^{18,16,17,20} herzhaftes Schwenksteak Paprikasoße ^{1,7,11,18,16,17} Rösti-Taler Bunter Salat der Saison ^{2,21} Eis ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tomatencremesuppe ^{18,16,17,20} Grießbrei ^{11,18,17} Zucker mit Zimt Pfirsichkompott Eis ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tomatencremesuppe ^{18,16,17,20} Kräuterkartoffeln Kräuterquark ^{18,17} Bunter Salat der Saison ^{2,21} Eis ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	782 kcal, 35g Eiweiß, 44g Fett	705 kcal, 27g Eiweiß, 24g Fett	468 kcal, 36g Eiweiß, 7g Fett
Mi	Gemüse-Kartoffeleintopf ^{2,3,1,11,12,16,20} Kasselerinlage ^{2,3,8} frisches Obst Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Nudelsüppchen ^{11,13,20} Rindergeschnetzeltes Gemüsereis ²⁰ Bunter Salat der Saison ^{2,21} Vanillepudding mit Früchten ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Nudelsüppchen ^{11,13,20} Kaiserschmarren ^{11,18,13,17} Pflaumenkompott Vanillepudding mit Früchten ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	548 kcal, 22g Eiweiß, 23g Fett	472 kcal, 34g Eiweiß, 15g Fett	679 kcal, 21g Eiweiß, 25g Fett
Do	Tagessuppe ^{11,18,16,17} Putenschnitzel ^{11,18,17} Bratenjus Kaisergemüse ^{1,11,16} Salzkartoffeln Kompott Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tagessuppe ^{11,18,16,17} Bunte Spiralnudeln ¹¹ fruchtiger Tomatensoße ^{2,3,1,11,16,20,21} Chinakohl mit Kräuterdressing ^{2,21} Kompott Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tagessuppe ^{11,18,16,17} Blumenkohlmedallion ^{2,1,11,18,13,15,16,17,20} Kräutersoße ^{1,7,11,18,16,17} Petersilienkartoffeln Bunter Salat der Saison ^{2,21} Kompott Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	524 kcal, 29g Eiweiß, 12g Fett	822 kcal, 24g Eiweiß, 24g Fett	585 kcal, 17g Eiweiß, 16g Fett
Fr	Tomatencremesuppe ^{18,16,17,20} Gebratener Seelachs ¹⁴ Kräutersoße ^{1,7,11,18,16,17} Bunter Kartoffelsalat ^{2,3,11,13,21} Bunter Salat der Saison ^{2,21} Apfelmus ^{2,3,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tomatencremesuppe ^{18,16,17,20} Seelachs gedünstet ¹⁴ Kräutersoße ^{1,7,11,18,16,17} Salzkartoffeln Bunter Salat der Saison ^{2,21} Apfelmus ^{2,3,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tomatencremesuppe ^{18,16,17,20} Kartoffeltaschen gefüllt ^{5,18,17} Kräutersoße ^{1,7,11,18,16,17} Gemüsereis ²⁰ Bunter Salat der Saison ^{2,21} Apfelmus ^{2,3,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	681 kcal, 46g Eiweiß, 22g Fett	611 kcal, 41g Eiweiß, 18g Fett	728 kcal, 15g Eiweiß, 28g Fett

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 10 mit Phenylalalinquelle

Allergene: 11 Gluten haltiges Getreide; 12 Krebstiere; 13 Ei; 14 Fisch; 15 Erdnüsse; 16 Sojabohnen; 17 Milch; 18 Laktose; 19 Schalenfrüchte; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesamsamen; 23 Schwefeloxid und Sulfit; 24 Lupinen; 25 Weichtiere