

Speiseplan vom: 13.09.2010 - 19.09.2010

Casino " St.Willibrord-Spital Emmerich "

Guten Appetit
wünschen Ihnen
der Küchenchef

Plan 3	Montag 13.09.2010	Dienstag 14.09.2010	Mittwoch 15.09.2010	Donnerstag 16.09.2010	Freitag 17.09.2010
Suppe	<i>Kartoffelcremesuppe</i>	<i>Münsterländer Cremesuppe</i>	<i>Kaltschale</i>	<i>Karottencremesuppe</i>	<i>Kräutercremesuppe</i>
kcal	90	92	82	101	55
Menü 1	<i>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff-Art" mit Broccoligemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>Gebratene Hähnchenkeule mit buntem Karottengemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>Herzgesunde Mittelmeerküche Griechische Hirtenpfanne mit Lammfleisch, Fetakäse, Gemüse und Reisnudeln</i>	<i>Herzgesunde Mittelmeerküche Großer Salatteller "Gyros-Art" mit Hähnbruststreifen</i>	<i>* Schweineschnitzel "Zigeuner-Art" mit pommes-frites und Salatscale</i>
kcal	503	510	795	293	689
Menü 2	<i>Herzgesunde Mittelmeerküche Nudelauflauf "Florenz" mit Blattspinat, Tomaten, pikanten Kräutern und Salatschale</i>	<i>Herzgesunde Mittelmeerküche Gefüllte Paprikaschote mit einer pikanten Tomatensoße, und Gemüserais</i>	<i>Hacksteak " Big-Rip" mit Paprika-Maissoße, Wedges und Salatschale</i>	<i>Putengeschnetzeltes in feiner Rahmsoße, mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln</i>	<i>Herzgesunde Mittelmeerküche Spanische Paella mit Hühnerfleisch, Meeresfrüchten, Paprikaschoten, Curryreis und Salatschale</i>
kcal	464	369	449	403	602
Menü 3 vegetarisch	<i>Geschmälzte Maultaschen mit Butterzwiebeln, auf einem Gemüsebeet und Salatschale</i>	<i>warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Dessert</i>	<i>Tomaten-Käsebratling mit einer Lauchsoße, Zwiebelpüree und Salatschale</i>	<i>Vegetarische Bratwurst mit einer Gemüsesoße, Kartoffel-Püree und Salatschale</i>	<i>Brokkoligemüse-Auflauf " Royal " in Ei gebacken mit Kräuterdip und Salatschale</i>
kcal	533	579	452	655	376
Dessert	<i>Quarkspeise mit Schattenmorellen</i>	<i>Griesbrei mit Kirschsirup</i>	<i>Mandel-Flair</i>	<i>Bananen Quarkspeise</i>	<i>gebräunte Creme Brûlée</i>
kcal	169	121	218	179	347

ZZVO=Zusatzstoffzulassungsverordnung

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Antioxidationsmitteln
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 Zuckerarten und Süßungsmittel
- 7 Phenylalaninquelle
- 8 auf Grundlage bei Tafelsüßen
- 9 gewachst

- 10 geschwefelt
- 11 geschwärzt
- 12 mit Phosphat
- 13 Milcheiweiß
- 14 Hühnerfleisch
- 15 Stärke
- 16 mit Nitrat, Nitritpökelsalz
- 17 Ernährungszweck
- siehe Verpflegungskatalog



Änderung Vorbehalten