

Speiseplan vom: 13.02.2012 - 17.02.2012 Casino "St.Willibrord-Spital Emmerich"

Guten Appetit
wünschen Ihnen
der Küchenchef und sein Team

Plan 5

	Montag 13.02.2012	Dienstag 14.02.2012	Mittwoch 15.02.2012	Donnerstag 16.02.2012	Freitag 17.02.2012
Suppe	<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>Kartoffel-Gemüse Cremesuppe</i>	<i>Brühe mit Einlage</i>	<i>Zucchinicremesuppe</i>	<i>Selleriecremesuppe</i>
kcal	79	94	82	122	55
Menü 1	Herzgesunde Mittelmeerküche <i>gebratene Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit Tagliatelle und Salatschale</i>	Herzgesunde Mittelmeerküche <i>Schweinekotelette "Neapolitanisch" mit Wedges und Salatschale</i>	* <i>Jäger Gulasch mit Waldpilzen, Nudeln und Salatschale</i>	<i>Hacksteak mit Bratensoße, Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln</i>	Herzgesunde Mittelmeerküche <i>Lachswürfel "Roma" mit einer Zitronen-Weinsoße, Wildreismischung und Salatschale</i>
kcal	418	623	480	441	408
Menü 2	*** <i>Wirsingroulade mit Specksoße, Petersilienkartoffeln und Salatschale</i>	*** <i>Chili con Carne im Reisrand mit Salatschale</i>	<i>Himmel und Erde (Kartoffel-Appleintopf) mit gebratener Blutwurst</i>	<i>Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut, Senf und Zwiebelpüree</i>	<i>Zigeuner Gulasch in Currysoße, mit Nudeln und Salatschale</i>
kcal	481	530	480	681	489
Menü 3 vegetarisch	*** <i>Grüne Bandnudeln mit Basilikumsoße, Streifengemüse und Salatschale</i>	<i>Frühlingsrolle mit Sojasoße, Tomatenreis und Salatschale</i>	Herzgesunde Mittelmeerküche <i>Brokkoli und Blumen- kohl mit einer Käsesoße überbacken, dazu gefüllte Kartoffeltaschen</i>	Herzgesunde Mittelmeerküche <i>Mediterraner Salatteller mit gebackenem Fetakäse und Baguette</i>	*** <i>"Tagessuppe" Süßer Pfannkuchen mit Heidelbeeren</i>
kcal	381	564	630	676	437
Dessert	<i>Pfirsichquark</i>	<i>Erdbeer-Flair</i>	<i>Buttermilchdessert</i>	<i>Grißpudding mit Kirschen</i>	<i>Crunch-Quarkpeise</i>
kcal	129	135	89	101	157

ZZVO=Zusatzstoffzulassungsverordnung

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

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

Die kcal-Berechnung bezieht sich auf eine Durchschnitts-Portiongröße von 450 gr.

: mit Schweinefleisch
: domuz etli



Änderung Vorbehalten