DE-ÖKO-039

Landeskrankenhaus
RHEIN-MOSEL-FACHKLINIK ANDERNACH

Speisenplan vom 20.08. - 26.08.2018 (KW34)

Schule

Genießen mit Verantwortung

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Schule

Montag der, 20. August 2018

Graupensuppe[A,J,a,b,u]
Eierknöpfle[A,D,J,a,e,u]
Möhren-Zucchini-Pastinakenmix[A,B,H,J,a,u]
Hausgem.Waldbeer-Biojoghurt[B,u]

519 kcal, 20g Eiweiß, 15g Fett, 73g KH

Dienstag der, 21. August 2018

Kartoffel BioGemüseeintopf[A,J,a,u]
1 Roggenbrötchen
Eisdessert[12,B,H]
Rohkost

223 kcal, 8g Eiweiß, 3g Fett, 40g KH

Mittwoch der, 22. August 2018

Gurkencreme[A,B,H,J,a,u]
Rollbraten von der Pute[2,A,a,u]
Retro Gemüsemix[A,J,a,u]
Salzkartoffel[u]
Wassermelonenstücke

629 kcal, 43g Eiweiß, 22g Fett, 64g KH

Donnerstag der, 23 August 2018

Hühnersuppe m.Weizen Nudeln[2,A,J,a,u]
Schweinebraten-Bayrische Art[A,a,u]
Bio-Karotten im Sud[A,J,a,u]
Kartoffeln[u]
Bio-Grieß m.Himbeersoße[A,B,H,a,u,v]

738 kcal, 34g Eiweiß, 31g Fett, 73g KH

Freitag der, 24 August 2018

Gulaschsuppe m.Bio Paprika[u]
Fischfilet in Sesampanade[A,E,L,a,u]
Sauce Provence m. Bio-Tomate[A,J,a,u]
Bioreis[A,J,a,u]
Gurkensalat m.Bio Rapsöl[2,13,K,M,u]
1 Pfirsich

1048 kcal, 32g Eiweiß, 57g Fett, 101g KH

Änderungen vorbehalten

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern.
Wir verwenden bestimmte Lebensmittel (z.B. Reis, Nudeln, Äpfel) ausschließlich in Bio-Qualität. Unser Rind- und Schweinefleisch beziehen wir als Rohware ausschließlich aus Artgerechter Tierhaltung. Eine vollständige Liste unserer Bio-Produkte finden Sie im Intranet und als Aushang auf den Stationen.
Dort finden sich auch die enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene. Spuren von Allergenen können wir grundsätzlich nicht ausschließen.