DE-ÖKO-039

Landeskrankenhaus
RHEIN-MOSEL-FACHKLINIK
ANDERNACH

Speisenplan vom 23.03. - 29.03.2020 (KW13)

Schule

Genießen mit Verantwortung

Das Team der Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Schule

Montag der, 23. März 2020

Rindergulasch m.Bio Äpfeln[2,A,a,u]
2 Kartoffelknödel[u]
Tafelbirne

468 kcal, 23g Eiweiß, 12g Fett, 64g KH

Dienstag der, 24. März 2020

Graupeneintopf m.Bio-Karotten[A,J,a,b,u]
Puten Wienerle[1,2,16]
1 Roggenbrötchen
Eisdessert[12,B,H]
Rohkost St.Peter, Hasenfänger

387 kcal, 23g Eiweiß, 9g Fett, 51g KH

Mittwoch der, 25. März 2020

Chinaburger m.Bio-Gemüse[A,B,D,H,J,a,b,t,u]
Pikante Soße China-art[1,A,G,J,a,u]
Bio-Pasta-Tricolore[A,a,u]
bunter Mischsalat[u]
Orange

501 kcal, 15g Eiweiß, 24g Fett, 54g KH

Donnerstag der, 26 März 2020

pan.Geflügelschnitzel[A,a,u]
Geflügelsoße[2,A,B,H,a,u]
Balkangemüse v.Bio-Gemüsemix[6,A,J,a,u]
Salzkartoffel[u]
Beerengrütze & Vanillesoße[B,H,u]
Rohkost St Peter Mittw.

615 kcal, 30g Eiweiß, 16g Fett, 79g KH

Freitag der, 27 März 2020

Fischroulade gefüllt mit Gemüse[E,H,u]
Esterhazy-Art[A,B,H,J,a,u]
Bio-Langkornreis[u]
Bioquarkspeise Schokolade[B,H,u]

429 kcal, 28g Eiweiß, 10g Fett, 56g KH

Sonderkostformen, wie lactosefrei, glutenfrei, leichte Vollkost etc. sind gesondert anzufordern. Änderungen vorbehalten

Sie finden im Intranet und als Aushang auf den Stationen die Liste der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene. Trotz aller Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen durch Kreuzkontaminationen enthalten sind.¤Wir verwenden bestimmte Lebensmittel ausschließlich in Bio-Qualität. Nach regionaler Verfügbarkeit setzten wir Obst und Gemüse aus ökologischer Landwirtschaft ein. Wir verarbeiten Rind und Schweinefrischfleisch ausschließlich, als auch teilweise Geflügel aus Artgerechter Haltung (Neuland). Alle Fischqualitäten werden aus nachhaltiger Fischerei (Standard MSC) verarbeitet.