

# Speiseplan vom MGH vom 25. April bis 3. Juni 2022 (Tel. 05504-937211)

Wochentag		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Zusatzstoffe: 1) mit Phosphat, 2) mit Konservierungsmitteln, 3) mit Farbstoff, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Antioxidationsmittel, 6 ) Nitritpökelsalz Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite Unsere Speisen können Allergene enthalten. Laut LMKV sind wir verpflichtet Allergene-Lebensmittel zu kennzeichnen. Bei Fragen geben wir ihnen gerne Auskunft.
		25.04.2022		26.04.2022		27.04.2022		28.04.2022		29.04.2022		
Vollkost	Kcal	Eierpfannkuchen mit Kirschsoße c,a,4	401	Schweinesteaks mit Rahmkarotten & Spätzle a,g,6,1,2	329	Frikadellen mit Zwiebelsoße, Gemüse & Kartoffeln a,c,i,j	803	Schweineragout mit Rösti & Salat a,c,i,j	557	Schlemmerfilet Bordelaise mit Kartoffeln & Salat a,c,d,j	447	
	Fett		3,7		16		14,2		32		17,84	
	Ew		18,55		20,8		25,9		36		24,8	
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5	
leichte Kost	Kcal	Currywurst mit Kartoffelpüree & Salat a,i,f	474									
	Fett		43,08									
	Ew		13,08									
	Be		0,69									
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4									
Veget- arische Kost	Kcal			Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat a,f	684	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark & Salat a,c,g	328	Gemüse- Reissuppe veg. & Toast f,4,a	423	Eierragout mit Gemüse & Kartoffeln c,j,	520	
	Fett		57		14,7		13		30			
	Ew		7		11,3		12		27,1			
	Be		2,97		3,14		5		3,11			
	Kcal Fett EW			Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5	

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Wochentag		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Zusatzstoffe: 1) mit Phosphaht, 2) mit Konservierungsmitteln, 3) mit Farbstoff, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Antioxidationsmittel, 6 ) Nitritpökelsalz
		02.05.2022		03.05.2022		04.05.2022		05.05.2022		06.05.2022		Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite
Vollkost	Kcal	Panierte Jagdwurst mit Gemüse-Kartoffelgratin e,f,g,a,	401	Kasslerbraten mit Gemüse & Kartoffelpüree a,6,1,2	329	Königsberger Klopse mit Rote Beete & Kartoffeln a,c,i,j	803	Rindergulasch mit Kartoffeln a,c,i,j	557	Matjes "Hausfrauenart" dazu Kartoffeln	447	Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite
	Fett		3,7		16		14,2		32		17,84	
	Ew		18,55		20,8		25,9		36		24,8	
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5	
leichte Kost	Kcal									Eieromlette mit Spinat & Kartoffeln c,f,j,	573	Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite
	Fett										22,9	
	Ew										23,35	
	Be										5,36	
	Kcal Fett EW									Pudding (g)	215 0 21,5	
Vegetarische Kost	Kcal	Nudeln mit Käsesoße & Salat a,c,g,f	471	Kartoffelsuppe veg. & Brot a,f	684	Spinatknödel mit Kräutersoße & Salat a,c,g	328	Nudeln mit Gemüsebolognese f,4,a	423			Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite
	Fett		21		57		14,7		13			
	Ew		12,37		7		11,3		12			
	Be		4,57		2,97		3,14		5			
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)				Bei Fragen geben wir ihnen gerne Auskunft.

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Wochentag		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Zusatzstoffe: 1) mit Phospaht, 2) mit Konservierungsmitteln, 3) mit Farbstoff, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Antioxidationsmittel, 6 ) Nitritpökelsalz
		09.05.2022		10.05.2022		11.05.2022		12.05.2022		13.05.2022		
Vollkost	Kcal	Grießbrei mit Zimt & Zucker e,f,g,a,	401	Krautpfanne mit Kartoffeln a,6,1,2	329	Hähnchenschenkel mit Mischgemüse & Kartoffeln a,c,i,j	803	Hackbraten mit Kartoffelpüree & Salat a,c,i,j	557	Gebratenes Fischfilet mit Gurkensalat & Reis a,c,d,j	447	Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite Unsere Speisen können Allergene enthalten. Laut LMKV sind wir verpflichtet Allergene-Lebensmittel zu kennzeichnen.  Bei Fragen geben wir ihnen gerne Auskunft.
	Fett		3,7		16		14,2		32		17,84	
	Ew		18,55		20,8		25,9		36		24,8	
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5	
leichte Kost	Kcal											
	Fett											
	Ew											
	Be											
	Kcal Fett EW											
Vegetarische Kost	Kcal	Möhreneintopf veg. & Brot a,c,f	471	Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln a,f	684	Blumenkohl in Sahnesoße mit Kartoffeln a,j,g	328	Nudeln mit Tomatensoße, Parmesankäse & Salat f,4,a,	423	Rührei mit Spinat & Kartoffeln c,f,j,	520	
	Fett		21		57		14,7		13		30	
	Ew		12,37		7		11,3		12		27,1	
	Be		4,57		2,97		3,14		5		3,11	
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5	

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Wochentag		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Zusatzstoffe: 1) mit Phospaht, 2) mit Konservierungsmitteln, 3) mit Farbstoff, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Antioxidationsmittel, 6 ) Nitritpökelsalz Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite Unsere Speisen können Allergene enthalten. Laut LMKV sind wir verpflichtet Allergene-Lebensmittel zu kennzeichnen. Bei Fragen geben wir ihnen gerne Auskunft.
		16.05.2022		17.05.2022		18.05.2022		19.05.2022		20.05.2022		
Vollkost	Kcal	Kaiserschmarrn mit Vanille- Apfeloße e,f,g,a,	401	Frikadellen mit Rahmsoße & Kartoffelpüree a,6,1,2	329	Minihaxe mit Kartoffeln & Salat a,c,i,j	803			Backfisch mit Remouladensoße, Salat & Kartoffeln a,c,d,j	447	
	Fett		3,7		16		14,2				17,84	
	Ew		18,55		20,8		25,9				24,8	
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5			Pudding (g)	215 0 21,5	
leichte Kost	Kcal									Cevapcici mit Salat & Reis a,c,i	421	
	Fett										17	
	Ew										28	
	Be										3,3	
	Kcal Fett EW									Quarkspeise (g)		
Veget- arische Kost	Kcal	Kartoffel Cordon Bleu mit Kräutersoße & Salat a,c,f	471	Tomatensuppe mit Reis	684	Zucchinipfanne mit Reis a,j,i	328	Gratiniertes Gartengemüse mit Kartoffeln f,4,a,g	423	Senfeier mit Rote Beete & Kartoffeln c,f,j,	520	
	Fett		21		57		14,7		13		30	
	Ew		12,37		7		11,3		12		27,1	
	Be		4,57		2,97		3,14		5		3,11	
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5	

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Wochentag		Montag		Dienstag		Mittwoch		Himmelfahrt		Freitag		Zusatzstoffe: 1) mit Phospaht, 2) mit Konservierungsmitteln, 3) mit Farbstoff, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Antioxidationsmittel, 6 ) Nitritpökelsalz Allergene: a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss) i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite Unsere Speisen können Allergene enthalten. Laut LMKV sind wir verpflichtet Allergene-Lebensmittel zu kennzeichnen. Bei Fragen geben wir ihnen gerne Auskunft.	
		23.05.2022		24.05.2022		25.05.2022		26.05.2022		27.05.2022			
Vollkost	Kcal	Milchreis mit Apfelmus e,f,g,a,	401	Cordon - Bleu mit Reis a,6,1,2	329	Geschnitztes mit Kartoffeln & Salat a,c,i,j	803	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln a,c,i,j	557	Lasagne mit Lachs & Salat a,c,d,j	447		
	Fett		3,7		16		14,2		32		17,84		
	Ew		18,55		20,8		25,9		36		24,8		
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5		
leichte Kost	Kcal					Tortellini in Tomatensoße & Salat a,j	431						
	Fett						19,5						
	Ew						25,5						
	Be						4						
	Kcal Fett EW					Obst	195 4,5 7,5						
Veget- arische Kost	Kcal	Kartoffelauflauf Veg. a,c,f	471	Kartoffeltaschen mit Salat a,f	684			Tomaten- Zuccinigemüse mit Couscous f,4,a,	423	Gemüselasagne mit Salat c,j,	520		
	Fett		21		57				13		30		
	Ew		12,37		7				12		27,1		
	Be		4,57		2,97				5		3,11		
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)				Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5		

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Wochentag		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
		30.05.2022		31.05.2022		01.06.2022		02.06.2022		03.06.2022	
Vollkost	Kcal			Spaghetti mit Bolognese & Salat a,i	329	Kohlroulade mit Specksoße & Kartoffeln a,c,i,j	362	Schweinebraten mit Salat & Kartoffeln a,c,i,j	557	Schlemmerfisch Bordelaise mit Kartoffelpüree & Salat a,c,j,d	447
	Fett				16		14,2		32		17,84
	Ew				20,8		25,9		36		24,8
	Kcal Fett EW			Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5
leichte Kost	Kcal	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln a,h,j	172								
	Fett		43,08								
	Ew		13,08								
	Be		0,69								
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4								
Vegetarische Kost	Kcal	Gemüsefrikadelle mit Reis a,c,f	161	Spaghetti mit Sahneseße & Salat a,g,f	456	Pikante Kräuterkartoffeln mit Brokkolisöße a,c	328	Käseschnitte mit Pfannengemüse & Kartoffeln i,4,a	423	Rührei mit Rahmgemüse & Kartoffeln c,j	212
	Fett		21		57		14,7		13		30
	Ew		12,37		7		11,3		12		27,1
	Be		4,57		2,97		3,14		5		3,11
	Kcal Fett EW	Obst	108 0 0,4	Joghurt (g)		Obst	195 4,5 7,5	Quarkspeise (g)		Pudding (g)	215 0 21,5

Zusatzstoffe: 1) mit Phosphaht, 2) mit Konservierungsmitteln, 3) mit Farbstoff, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) Antioxidationsmittel, 6 ) Nitritpökelsalz  
Allergene:  
a)Gluten(namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme)  
b)Krebstiere, c)Eier, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)Soja, g)Milch, h)Schalenfrüchte( namentlich: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss; Paranuss, Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss)  
i)Sellerie, j) Senf, k)Sesam, l)Lupine, n)Weichtiere, m) Schwefeldioxid und Sulfite  
Unsere Speisen können Allergene enthalten. Laut LMKV sind wir verpflichtet Allergene-Lebensmittel zu kennzeichnen.  
Bei Fragen geben wir ihnen gerne Auskunft.

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!