



# Speisekarte

39. KW	Menü 1 - Vollkost Krankenhaus	Menü 2 - Vegetarisch Krankenhaus	Menü 3 - leichte Kost/Diabetes Krankenhaus
Mo 21.09.	Gemüse-Creme-Suppe Cordon Bleu vom Schwein in Bratjus, Mischgemüse und Kartoffeln Dessert "Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Brokkoli-Nuß-Ecke mit Buttersauce und Salzkartoffeln, Salatteller Dessert "Surprise"	Gemüse-Creme-Suppe Gekochte Eier in leichter Senfsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Di 22.09.	Steckrübencreme Westfälisches Schweinepfeffer mit Rosenkohl und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Saft	Steckrübencreme Makkaroni-Blumenkohl-Auflauf mit Ei und Käse überbacken dazu Tomatensoße Vanillepudding mit Saft	Steckrübencreme Geflügelleber in Apfelsauce, mit Erbsen und Kartoffelbrei Diabetiker Dessert 11 , 12
Mi 23.09.	Kräuterrahmsuppe Schweine-Mini - Haxe in Biersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln Schokoladenpudding	Kräuterrahmsuppe Vegetarisches Gulasch nach Szegediner Art, mit Schwenkkartoffeln Schokoladenpudding	Kräuterrahmsuppe Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce Möhrengemüse und Kartoffelbrei Diabetiker Dessert 11 , 12
Do 24.09.	Nudelsuppe Zigeunerragout vom Rind, mit Spätzle und Bohnen Obst	Nudelsuppe Gefüllte überbackene Zucchini in Tomatensauce und bunten Nudeln Obst	Nudelsuppe Schweinesteak mit Rahmsauce, Sommergemüse und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Fr 25.09.	Tomatencremesuppe Gebratenes Rotbarschfilet auf Lauch-Rahm-Gemüse mit Kartoffeln Mandrinen-Quarkspeise	Tomatencremesuppe gefüllter Eierkuchen und Kompott Mandrinen-Quarkspeise	Tomatencremesuppe Pochiertes Seelachsfilet in Limonsauce Broccoligemüse und Kartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12
Sa 26.09.	Niedersächsischer Kartoffeleintopf mit Würstchen Joghurt mit Früchten	Gemüsesuppe mit Schupfnudeln Joghurt mit Früchten	Gemüsesuppe mit Rindfleisch Diabetiker Joghurt 11 , 12
So 27.09.	Hochzeitssuppe Schweinefilet in Rahmsauce, mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe Broccoli-Pasta mit Basilikumsauce und Salat Dessertbecher Rote Grütze	Hochzeitssuppe Schweinefilet in Rahmsauce, mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln Diabetiker Dessert 11 , 12

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid

6. mit Schwärzungsmitteln
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig

10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
13. gewachst
14. mit Taurin

Sonderkostformen und Unverträglichkeiten werden, soweit nicht anders möglich, immer von M3 abgeleitet.

Arbeiterwohlfahrt  
Grimsehlstr. 10  
37574 Einbeck

Kerstin Droste  
Eva Geler / Nicole Halbsgut  
Tel. 05561 / 4079

Bürozeiten:  
Mo - Fr 08.00 - 12.00 Uhr,  
Di + Mi 12.00 - 15.00 Uhr