

Speisenangebot Klinikum Itzehoe

	Montag	LMIV	Dienstag	LMIV	Mittwoch	LMIV	Christi-Himmelfahrt	LMIV	Freitag	LMIV
Menü 1 Vollkost	Makkaroni-Auflauf (A1,G,I) mit Putenschinken, Sahnesauce (A1,G) überbacken mit Käse (G), und Blattsalaten (C,J)	1 2 12 16	Seelachs-Frikadellen (A1,D,G,J) an Zwiebelsauce (A1,G,I), Prinzessbohnen und Salzkartoffeln	15	Bifteki (C,G) vom Rind, gefüllt mit Fetakäse (G), an Ratatouille Gemüse (I) und Reis	12 15	Hähnchen "Cordon-Bleu" (A1,G) an Geflügelsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln	1,2 3,5 6,11 15,16	Schweinenackensteak an BBQ- Sauce (I), dazu Wedges (A1) und ein Mexiko-Salat (C,J) mit Möhren, Rettich, Mais, Paprika und Erbsen	12 12
	Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett	
	663 62g 32g 32g		508 68g 28g 12g		607 64g 29g 24g		474 43g 31g 19g		779 66g 37g 40g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Schweinebraten (I,J) an Kerbelsauce (A1+3,F,I) mit Broccoli und Salzkartoffeln	6 12 15	Fruchtiges Currygeschnetzeltes mit Putenbrustfilet (A1,G,I) und Reis	3 6 12 15	gedünstetes Hähnchenbrustfilet auf Karotten-Fenchel-Gemüse, dazu ein Kräuter-Sojajoghurt dip (F) und Salzkartoffeln	11 15	Kalbsragout mit Tomaten und Champignons in Basilikumjus (A1+3,F,I,) dazu Spätzle (A1,C)	2 3,4 6 11,12 15	Kabeljaufilet (D) an Tomatensauce (I), Romanesco und Reis	6 12 15
	Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett	
	303 30g 22g 9g		364 49g 29g 6g		427 30g 42g 14g		314 25g 32g 10g		400 55g 36g 3g	
Menü 3 vegetarisch	Hirtenasche (A1,G,C) gefüllt mit Spinat und Weichkäse an Bechamelsauce (A1,G), dazu Reis und ein Zucchini-Paprika-Maissalat (L)	1 2	Moussaka (A1,C,F,G) mit Kartoffeln, Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Käsesauce (A1,G)	12 15	Spaghetti (A1) mit Tomatensauce (G,I), Hartkäse (C,G) und Chinakohlsalat	3 11 12 15	Sesam-Karottenstifte, mit Äpfeln, Zwiebeln und Anis, (A1,K) an Kräutersauce (A1,G,I) und Salzkartoffeln, dazu ein Eisbergsalat (C,G)	15	Kartoffelsuppe (G,I) mit Spargel, Lauch, Sellerie und Grünkernklößchen (A1+5,C,G)	2 11 15
	Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett	
	653 70g 21g 32g		512 54g 21g 22g		591 107g 19g 9g		554 71g 11g 23g		383 51g 12g 12g	
Salatteller	"Chefsalat" (C,G) Blattsalate mit frischem Gemüse, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Americandressing (C,G,J)		"Mozzarella-Caprese" (G) Blattsalate mit frischem Gemüse, Tomaten, Mozzarella und Balsamicodressing	11	"Salat Tonno" (D) Blattsalate mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Peperoni, Thunfisch und Italiendressing (F,G,I)		"Kreta-Salat" (G) Blattsalate mit frischem Gemüse, Krautsalat, Oliven, Hirtenkäse und Joghurt dressing (C,G,J)	2 10 12	"Salat Provence" Blattsalate mit frischem Gemüse, Karotten, Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing (C,G,J)	
	Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett		Kcal KH EW Fett	
	403 16g 21g 28g		304 12g 19g 18g		311 14 20g 19g		415 16g 13g 33g		267 13g 19g 16g	
Dessert	Joghurt (G)		Pudding (G,O2)	3,6	Quarkspeise (G,O2)	6,8	Grießdessert (A1,G)		Buttermilchdessert (G)	1,3;6,11



Speisenangebot Klinikum Itzehoe

	Samstag	LMIV	Sonntag	LMIV
Menü 1 Vollkost	Bohnen-Eintopf (G,I) mit Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln und Rindfleisch	2 11 15	geschmortes Rindergulasch (A1+3,F,I) mit Zwiebeln und Paprika, dazu Spätzle (A1,C)	3 6 12 15
	Kcal	KH	EW	Fett
	273	21g	24g	10g
Menü 2 Leichte Vollkost	Hähnchenbrustspieß (F) an Geflügelsauce, feine Erbsen und Salzkartoffeln	6 15	Schweinesteak (A1) an Bratensauce (A1+3,F,I), Kohlrabi und Petersilienkartoffeln	6 12 15
	Kcal	KH	EW	Fett
	411	50g	41g	4g
Menü 3 vegetarisch	Milchreis (G) "Großmutter-Art" mit Kirschsauce, dazu einen Eisberg-Radicchio Salat	3 11 12	Blätterteigpastete (A1,G), gefüllt mit Champignons an Rahmsauce (A1,G,I) dazu Reis	3 12
	Kcal	KH	EW	Fett
	479	94g	16g	7g
Salatteller	"Fitness-Salat" Blattsalate mit frischem Gemüse, Rot- und Weißkohl, gerösteten Kernen und Kräuterdressing	2 4 11 12	"Salat Florenz" Blattsalate mit frischem Gemüse, Oliven, eingelegten Zucchini, und Paprika dazu Italiendressing (F,G,I)	10 12
	Kcal	KH	EW	Fett
	371	21g	7g	16g
Dessert	Froop Joghurt (G,O1+2)	8;12	Strudelcreme (G)	3;11

Speiseplan

für die Woche vom
23.05.2022 bis 29.05.2022

Wir informieren...



= vegetarisch



= mit Schwein

Zusatzstoffinformations-Verordnung (LMIV)

Allergene

- A. glutenhaltige Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Sojabohnen
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid
- M. Lupine
- N. Weichtiere
- O. Gelatine 1. Schwein
2. Rind

Zusatzstoffe

- 1. mit Konservierungsstoffen
- 2. mit Antioxidationsmittel
- 3. mit Farbstoff
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. mit Phosphat
- 6. mit Süßungsmitteln
- 7. enthält eine Phenylalaninquelle
- 8. geschwefelt
- 9. gewachst
- 10. geschwärzt
- 11. mit Stabilisatoren
- 12. mit Säuerungsmittel
- 13. koffeinhaltig
- 14. chininhaltig
- 15. mit Hefe, Hefeextrakt
- 16. mit Nitritpökelsalz

Nährwerte

- KCAL Kilokalorien
- KH Kohlenhydrate
- EW Eiweiß

Das Team der Klinikgastronomie wünscht guten Appetit

Die Nährwerte beziehen sich auf das jeweilige
Tellergericht (Ø 480g) ohne Dessert.
Änderungen vorbehalten.