

Speisenangebot Klinikum Itzehoe

	Montag	LMIV	Dienstag	LMIV	Mittwoch	LMIV	Donnerstag	LMIV	Freitag	LMIV									
Menü 1 Vollkost	Holländischer Möhreintopf (A1,G,I) mit Kartoffeln und Fleischklößchen (A1,C)	2 15	Matjesfilet (D) Hausfrauen Art (C,G,J) mit Brechbohnen und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	1:2 11 12:15	Geflügel-Currywurst (I) an Tomaten-Ketchupsauce (A1+3,F,J) dazu Wedges (A1)	1:2 4 12 15	Kasselerbraten an Rahmsauce (A1+3,F,G,I), Kohlrabi mit Schnittlauch und Salzkartoffeln	1:2 11 12 15	Putenbruststeak an Bärlauchsauce (A1,G), dazu Gnocchi und ein Toscanasalat (C,J) (Gurken, Radieschen, Bohnen, Porree)										
	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett							
	243	27g	10g	9g	731	49g	20g	50g	712	61g	24g	41g	294	34g	23g	8g	569	67g	43g
Menü 2 Leichte Vollkost	Hähnchenbrust an Geflügelsauce, Broccoli und Salzkartoffeln	6 15	Spiralnudeln (A1) à la Bolognese (A1) mit Rindfleisch und geriebenem Hartkäse (C,G)	3 12 15	Frikadelle vom Rind (A1,C,G,J) an Bratensauce (A1+3,F,I) mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	6 12 15	Hähnchen-geschnetzeltes nach "Züricher-Art" (G) dazu Reis mit Karotten und Zucchini	2:6 12 15	Lachsfilet (D) an Sauce Veloute (A1,G,I), Zucchini und Salzkartoffeln	15									
	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett			
	352	34g	37g	7g	627	54g	37g	30g	351	35g	25g	9g	324	43g	29g	4g	330	32g	34g
Menü 3 vegetarisch	Tortellini gefüllt mit Ricottakäse und Spinat (A1,C,G), an Tomatensauce (G), und ein Sechskornsalat (A1+2+3+4+5,H4)	2:3 4:5 12 15	Frühlingsrolle (A1,F) an Asiasauce (A1,F) Chinagemüse und Reis	1:6 11 12 15	Käse-Spätzle "Allgäuer-Art" (A1+5,C,G), und ein gemischter Salat	6 11 12	Kartoffelrösti mit Tomaten, Broccoli und Käse (G), dazu Kräuterquark (G) und ein Rohkostsalat (C,G) mit Möhren, Mais, Weißkohl und Paprika	2:3 4:5 12 15	Chili sin Carne (A1,F) mit Mais, Bohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen, Paprika, Tofu (F), Reis	15									
	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett	Kcal	KH	EW	Fett			
	645	113g	24g	9g	474	79g	11g	10g	813	84g	33g	39g	546	37g	24g	32g	493	66g	26g
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			
	403	16g	21g	28g	304	12g	19g	18g	311	14	20g	19g	417	16g	12g	33g	267	13g	19g
Dessert	Joghurt (G)		Grießdessert (A1,G)		Pudding (G,O2)	3:6	Quarkspeise (G,O2)	6:8	Buttermilchdessert (G)	1:36:11									

Speisenangebot Klinikum Itzehoe



	Samstag	LMIV	Pfingstsonntag	LMIV				
Menü 1 Vollkost	Kalbfleisch- klößchen (A1,C) an Kapernsauce (A1,G), dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	12 15	Hähnchenbrustfilet (G) gefüllt mit Champignons und Kräuterbutter an Pfeffersauce (A1+3,F,G,I), dazu Kartoffelplätzchen und ein gemischter Salat	2;3 6 11;12 15				
					Kcal	KH	EW	Fett
					417	42g	24g	16g
Menü 2 Leichte Vollkost	Vollkornnudeln (A1) an Tomatensauce und Putenstreifen, dazu Gemüestifte (Karotten-Kohlrabi)	3 12 15	Kalbsbraten (I) an Bratensauce (A1+3,F,I), dazu Karotten mit Petersilie und Salzkartoffeln	6 12 15				
					Kcal	KH	EW	Fett
					563	78g	27g	14g
Menü 3 vegetarisch	Grießflammeri (A1,G) mit Kirschsauce, dazu Gemüestifte (Karotten-Kohlrabi)	3 12	Nudelgratin (A1,G) mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Zucchini, Tomaten, Auberginen und Käsesauce (A1,G,I)	12 15				
					Kcal	KH	EW	Fett
					673	96g	19g	23g
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, eingelegte 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
30.05.2022 bis 05.06.2022

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 Kilocalorien
- 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.