










Speisenangebot Klinikum Itzehoe

	Montag				LMIV	Dienstag				LMIV	Mittwoch				LMIV	Donnerstag				LMIV	Freitag				LMIV
Menü 1 Vollkost	Italienischer-Eintopf mit Karotten, Tomaten, Bohnen, Erbsen, Kohl, Zucchini, Lauch, Sellerie, Nudeln (A1,C) und Rindfleisch				15	Brathering (A1,D,J) mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und einen Gurkensalat (J)				1 2 6 8;12	Hähnchenkeule an Geflügelsauce, Paprika, Mais und Zwiebeln, dazu Kartoffelrösti				6 11 15	Cevapcici (A1,C,J) mit Joghurdip (A1,C,G,I), Krautsalat und Paprikareis				1;2 11;12 15	Geflügelbratwürstchen (I,J) an gestovten Bohnen (A1,G,I) und Kartoffelstampf (G)				2;4 11 15;16
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	309	33g	22g	8g		562	45g	26g	30g		763	66g	44g	35g		657	57g	28g	35g		556	35g	29g	32g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Putenfrikadelle (A1) an Geflügeljus, Erbsen und Salzkartoffeln				6 15	Tafelspitz vom Rind (I) in Meerrettichsauce (A1,G,L), an Fingermöhren mit Petersilie und Salzkartoffeln				2 8 12 15	Geschnitzeltes vom Schwein mit Champignons (A1+3,F,I) und Spätzle (A1,C,G)				2 3 12 15 	Putenbruststeak an Currysauce (A1,G), Broccoli und Vollkornreis oder Salzkartoffeln				15	Seehechtfilet (D), dazu Gurkengemüse, Kerbelsauce (A1,G,I) und Salzkartoffeln				6 12 15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	420	51g	39g	10g		322	37g	27g	6g		494	50g	40g	16g		424	46g	44g	7g		389	46g	32g	8g	
Menü 3 vegetarisch	Eierpfannkuchen gefüllt mit Quark, (A1,C,G), dazu einen gemischten Salat (C,J)				15 	Gemüse-Nuggets (A1,C,G,I) an Petersiliensauce (A1,G,I), Reis und einen Salat mit Rettich, Radieschen, Mais, Möhre und Gurke				11;15 	Kartoffeltaschen (G), gefüllt mit Frischkäse und Kräutern dazu Sour Cream (C,G,J) und einen Eisbergsalat mit Paprika				4 11 	Spiralnudeln (A1) mit vegetarischer Sauce-Bolognese (F,I) dazu Hartkäse (C,G)				3 12 15 	Spinatmedaillons (A1+5,C,G) an Rahmsauce (A1,G,I) dazu Reis und Blattsalate (C,J)				15 
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	436	58g	19g	14g		426	64g	12g	12g		703	64g	18g	40g		461	71g	26g	8g		534	80g	16g	14g	
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 Joghurdressing (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	Grießdessert (A1,G)					Quarkspeise (G,O2)				6;8	Buttermilchdessert (G)				1;3;6;11

Speisenangebot Klinikum Itzehoe



	Samstag				LMIV	Sonntag				LMIV
Menü 1 Vollkost	Tortellini (A1,C,I) gefüllt mit Rinderhack und Zwiebeln an Tomatensauce (G), dazu einen gemischten Salat				11 12 15	Paniertes Putenschnitzel (A1) an Geflügelsauce, dazu Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln				6 15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	536	87g	19g	11g		358	51g	27g	3g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Geflügelbällchen (A1) an Kräutersauce (A1,G) mit Wachsbohnen und Salzkartoffeln				15	Rindergulasch (A1+3,F,I) mit Tomaten, Erbsen, Sellerie und Zucchini, dazu Spätzle (A1,C)				3 12;15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	394	45g	22g	13g		414	29g	32g	19g	
Menü 3 vegetarisch	Gemüse-Laibchen (A1,C,G) an Bechamelsauce (A1,G,I) mit Wachsbohnen und Salzkartoffeln				15 V	Ravioli gefüllt mit Käse (A1,G) an Basilikumsauce (A1,G,I) und einen gemischten Salat				3 11 15 V
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	539	68g	15g	22g		699	76g	23g	24g	
Salatteller	"Fitness-Salat" Blattsalate mit frischem Gemüse, Rot- und Weißkohl, gerösteten Kernen und Kräuter dressing				2 4 11 12 V	"Salat Florenz" Blattsalate mit frischem Gemüse, Oliven, eingelegten Zucchini, und Paprika dazu Italiendressing (F,G,I)				10 12 V
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	371	21g	7g	16g		289	16g	4g	23g	
Dessert	Froop Joghurt (G,O1+2)				8;12	Strudelcreme (G)				3;11

Speiseplan

für die Woche vom
13.06.2022 bis 19.06.2022

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 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.