











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-Ketchupsoße (A1+3,F,J) dazu Wedges (A1)				1;2 4 12 15	Kasselerbraten an Bratenrahmsoße (A1+3,F,G,I), Kohlrabi mit Schnittlauch und Salzkartoffeln				1;2 6 11;12 15 	Putenbruststeak an Bärlauchsoße (A1,G,I), dazu Gnocchi (C,) und ein Toscanasalat (C,J) (Gurken, Radieschen, Bohnen, Porree)				
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	270	27g	10g	12g		731	49g	20g	50g		712	61g	24g	41g		294	34g	24g	8g		569	67g	43g	14g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Hähnchenbrust an Geflügelsoße, Broccoli und Salzkartoffeln				6 15	Spiralnudeln (A1) à la Bolognese mit Rindfleisch und geriebenem Hartkäse (C,G)				3 12 15	Frikadelle vom Rind (A1,C,G,J) an Bratensoße (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 Bechamelsoße (A1,G,I), Zucchini und Salzkartoffeln				15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	344	33g	37g	7g		627	54g	37g	30g		372	37g	26g	10g		322	43g	29g	3g		333	32g	34g	6g	
Menü 3 vegetarisch	Tortellini gefüllt mit Ricottakäse und Spinat (A1,C,G), an Tomatenrahmsoße (G,I), und ein Sechskornsalat (A1+2+3+4+5,H2+4)				2 12 15 	Frühlingsrolle (A1,F) an Asiasoße (A1,F) Chinagemüse und Reis				1;6 11 12 	Chili sin Carne (A3,F) mit Mais, Bohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen, Paprika, Tofu (F), Reis				15 	Kartoffelrösti mit Tomaten, Broccoli und Käse (G), dazu Kräuterquark (G) und Blattsalate (C,G)					Käse-Spätzle "Allgäuer-Art" (A1+5,C,G), dazu ein Toscanasalat (C,J) (Gurken, Radieschen, Bohnen, Porree)				6 11 12 
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	641	113g	24g	10g		516	79g	16g	10g		645	106g	32g	8g		546	37g	24g	32g		801	85g	34g	36g	
Salatteller	"Chefsalat"(C,G,I) Blattsalate mit frischem Gemüse, gekochtem Schinken, Käse, Ei und Americandressing (C,J)					"Mozzarella-Caprese" (G,I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Tomaten, Mozzarella und Balsamicodressing				11 	"Salat Tonno"(D,I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Peperoni, Thunfisch und Italiendressing					"Kreta-Salat"(G,I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Krautsalat, Oliven, Hirtenkäse und Joghurdressing (C,G,I,J)				2 10 12 	"Salat Provence" (I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Karotten, Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing (C,I,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		417	16g	12g	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

	Samstag				LMIV	Sonntag				LMIV
Menü 1 Vollkost	Kalbfleischklößchen (A1,C,G,I,J,M) an Kapernsoße (A1,G), dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln				2,4;5 12;15	Hähnchenbrustfilet (G) gefüllt mit Champignons und Kräuterbutter an Pfefferrahmsoße(A1+3,F,G,I), dazu Kartoffelplätzchen und Blattsalate				2;3 6 11;12 15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	458	42g	24g	21g		595	40g	31g	35g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Vollkornnudeln (A1) an Tomatensoße und Putenstreifen, dazu Gemüsestifte (Karotten-Kohlrabi)				3 12	Kalbsbraten (I) an Bratensoße (A1+3,F,I), dazu Karotten mit Petersilie und Salzkartoffeln				6 12 15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	559	78g	27g	14g		301	34g	21g	9g	
Menü 3 vegetarisch	Grießflammeri (A1,G) mit Kirschsoße, dazu Gemüsestifte (Karotten-Kohlrabi)				3 V	Lasagne (A1,G,I) mit Zucchini, Zwiebeln und Tomatenwürfel, dazu Käsesoße (A1,G)				12 15 V
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	673	96g	19g	23g		487	57g	12g	22g	
Salatteller	"Fitness-Salat" (I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Rot- und Weißkohl, gerösteten Kernen und Kräuterdressing				2 4 11 12 V	"Salat Florenz" (I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Oliven, eingelegte Zucchini, und Paprika dazu Italiendressing				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
29.04.2024 bis 05.05.2024

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.