




Speisenangebot Klinikum Itzehoe

	Montag				LMIV	Dienstag				LMIV	Mittwoch				LMIV	Donnerstag				LMIV	Freitag				LMIV
Menü 1 Vollkost	Spießbraten (I,J) vom Schweinelachs an Bratensoße (A1+3,F,I), Romanesco und Kartoffel-Kräuterrösti				2,6 11;12 15;16 	Paniertes Seelachsfilet (A1,D) an Senfsoße (A1,G,I,J), dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln				15	Rinderhacksteak (A1,C) mit Paprika-Champignon-Gemüse und Spätzle (A1,C)				2 3 12 15	Holsteiner Sauerfleisch (G,I,J) mit Remouladensoße (C,G,J), dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und ein gemischter Salat				2 3 6;11 12 	Putengyros mit Bärlauchdip (C,G), Paprikareis und Krautsalat				2 12
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	466	45g	28g	19g		529	60g	28g	18g		600	58g	29g	26g		814	36g	28g	64g		712	53g	48g	32g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Hühnersuppe (I) mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie und Reis				2,6 12 15	Färsengeschnetzeltes mit Zuckerschoten, Kirschtomaten (A1,G) und Vollkorn-Penne (A1)				3	Hähnchenbrust an Geflügelsoße, gelbe und orangene Karotten, dazu Kräuterreis				6 15	Rindfleischbällchen an Bechamelsoße (A1,G) dazu Broccoli und Salzkartoffeln				15					
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett						
	265	26g	25g	6g		459	45g	34g	16g		362	47g	36g	4g		429	44g	27g	15g		352	33g	33g	8g	
Menü 3 vegetarisch	American Pancake (A1,C,G) dazu Vanillesoße (G) und einen Apfel-Möhren-Salat				3 5;6 11;12 V	Gebratene Champignons in Rahmsoße (A1,G,I) dazu Reis und einen Tomatensalat				11 15 V	Lasagne (A1,F,G) mit Tomaten, Zwiebeln und Käse (G) an Zucchini-soße (A1,G,I)				15 V	Schupfnudeln (A1,C) mit Karotten, Bohnen, Champignons und Zuckerschoten an Käsesoße (A1,G)				6 12 15 V	Ebly-Pfanne (A1,I) mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomaten dazu ein Farmersalat (Gurken, Möhren, Rettich und Radieschen)				12 15 V
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	543	85g	15g	15g		337	48g	14g	10g		463	58g	17g	16g		531	75g	13g	18g		325	50g	12g	8g	
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 V	"Salat Tonno"(D,I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Peperoni, Thunfisch und Italiendressing				12 V	"Kreta-Salat"(G,I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Krautsalat, Oliven, Hirtenkäse und Joghurdressing (C,G,I,J)				2 10 12 V	"Salat Provence" (I) Blattsalate mit frischem Gemüse, Karotten, Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing (C,I,J)				16g
	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

Speisenangebot Klinikum Itzehoe



	Samstag				LMIV	Sonntag				LMIV
Menü 1 Vollkost	Geflügel-Bratwurst (I,J) an Thymiansoße mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln				2;11 6 15 16	Schweineschnitzel (A1) nach "Jäger-Art" mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsoße (A1+3,F,I,G) dazu Röstkartoffeln				2 6;8 12 15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	445	36g	23g	22g		336	26g	32g	10g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Blumenkohl-Eintopf (A1,G) mit Kartoffelwürfeln, Rindfleisch und Petersilie				2 15	Putenbrustbraten (C,F,I) an Geflügelsoße, feinen Erbsen und Salzkartoffeln				6 15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	256	21g	19g	10g		374	44g	25g	11g	
Menü 3 vegetarisch	Vegetarische Hackbällchen (A1+3,F) an Petersiliensoße (A1,G), Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln				11 15 V	Auflauf (C,G,I) mit, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Porree, Zwiebeln, Kartoffeln und Bechamelsoße (A1,G,I)				11 15 V
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	367	52g	26g	8g		523	34g	24g	31g	
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
20.05.2024 bis 26.05.2024

Wir informieren...

V
= 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.