




Speisenangebot Klinikum Itzehoe

	Pfungstmontag				LMIV	Dienstag				LMIV	Mittwoch				LMIV	Donnerstag				LMIV	Freitag				LMIV
Menü 1 Vollkost	Holsteiner Putenbrust nach "Kasseler Art" mit frischen Spargel (I) an Petersiliensauce (A1,G), dazu Röstkartoffeln				1:2 8:11 15:16	Kabeljau (A1+3,D) in Kartoffelpanade an Dillsauce (A1,G,I) mit Leipziger Allerlei und Reis				2 15	Rindfleischbällchen an (A1,C,I,J) Mangosauce (A1+3,F,I), Blumenkohl und Salzkartoffeln				6 12 15	Schweineschnitzel (A1) mit Zitrone, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und einem gemischten Salat (C,G)				2 11 15 	Hähnchenspieß (F) mit Zwiebeln und Paprika in Rahmsauce (A1,G), dazu Kartoffelrösti				11 12 15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	350	17g	33g	14g		570	79g	29g	14g		457	37g	25g	19g		480	44g	28g	18g		450	36g	38g	14g	
Menü 2 Leichte Vollkost	Schweinerückensteak "natur" (I,J) an Bratensauce (A1+3,F,I), Romanescoröschen und Salzkartoffeln				6 12 15 	Rinderragout (A1+3,F,I) mit Champignons und Gurkenstreifen (J), dazu Spätzle (A1,C,G)				2,3 6 12:15	Hühnerfrikassee (A1,G,I) mit Erbsen, Möhren, Spargel und Reis				2 6 12 15	Putenbrustbraten (F,I) an Geflügelsauce, Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln				6 15	Pochiertes Hokifilet (D) an Möhren-Senfauce (A1,G,I,J), Broccoli und Reis				15
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	294	31g	29g	5g		419	27g	37g	16g		422	48g	35g	11g		322	34g	19g	10g		411	53g	32g	7g	
Menü 3 vegetarisch	Gefüllte Paprika (A5,G) an Tomatensauce (I), dazu Reis und ein gemischter Salat (C,J)				1 12 15 V	Broccoli-Karotten- Soufflé (A1,C,G) an Käsesauce (A1,G), Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln				12 15 V	Kaiserschmarrn "Wiener Art" mit Rosinen (A1,C,G) dazu Kirschsauce und Gurkenstifte				3 11 12 V	Maultaschen gefüllt mit Spinat, Kartoffeln, Erbsen, Sellerie und Zwiebeln (A1,C,I), dazu Waldpilzsauce (A1,G,I) und dreierlei Bohnensalat				1,6 11 15 V	Serbischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Zucchini, Sellerie und Tofu (F,I)				2 15 V
	Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett		Kcal	KH	EW	Fett	
	513	59g	19g	19g		488	55g	16g	20g		880	128g	19g	33g		577	79g	24g	18g		228	24g	20g	5g	
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 V	"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 Joghurtdressing (C,G,J)				2 10 12 V	"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	Kalbsbratwurst (I,J) mit Erbsen und Möhren an Béchamelsauce (A1,G) und Kartoffelpüree (G)	1,2 4,5 11 15,16	Hähnchenbrustfilet "Milano" (A1,G) an mediterranem Gemüse und Gnocchi	1 3 12 15				
					Kcal	KH	EW	Fett
					504	30g	20g	33g
Menü 2 Leichte Vollkost	Hähnchen-Eintopf (I) mit Zucchini, Tomatenwürfeln, Basilikum und Reismudeln (A1)	12 15	Rinderbraten (I) an Bratensauce (A1+3,F,I) mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln	12 15				
					Kcal	KH	EW	Fett
					274	23g	27g	8g
Menü 3 vegetarisch	Blumenkohl (G) an Curry-Rosinen-Mandelsauce (A1,G,H1), dazu Reis	15 V	Italienischer Bratling (A1+4,C,G), an mediterranem Gemüse und Gnocchi	5 11 12 15 V				
					Kcal	KH	EW	Fett
					423	53g	21g	12g
Salatteller	"Fitness-Salat" Blattsalate mit frischem Gemüse, Rot- und Weißkohl, gerösteten Kernen und Kräuterdressing	2 4 11 12 V	"Salat Florenz" Blattsalate mit frischem Gemüse, Oliven, eingelegte Zucchini, und Paprika dazu Italiendressing (F,G,I)	10 12 V				
					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
06.06.2022 bis 12.06.2022

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.