

Personalspeiseplan

Mittagessen

Für die Woche vom 29.04.2024 - 05.05.2024 KW(18)

Wir wünschen einen guten Appetit!

Speiseplan im Internet <http://www.uk-erlangen.de/fileadmin/dateien/patienten/versorgung/SPL.pdf>



Datum	Menü 1	Menü 2	Menü Mediterran
Montag 29. Apr.	Nudelsuppe ^{Aa,C,I} Gemüsestrudel ^{Aa,C,G,I} auf Rahmwirsing ^{Aa,C,G,I} Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Nudelsuppe ^{Aa,G,I} Hähnchenbrust an Currysoße ^{Aa,G,J} Erbsengemüse Spätzle ^{Aa,C,G}	Nudelsuppe ^{Aa,G,I} Schweinemedallion an Waldpilzrahmsoße ^{Aa,G,**} Broccoli Cremige Polenta ^{Aa,G,I}
Dienstag 30. Apr.	Kohlrabicremesuppe ^{Aa,G,I} Seelachsfilet gefüllt mit Garnelen-Dill-Creme ^{Aa,B,D,G,I,J} Sahnesoße ^{Aa,D,G} Rosmarinkartoffeln Gemischter Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Kohlrabicremesuppe ^{Aa,G,I} Kaiserfleisch ** Bratenjus ^{Aa} Kartoffelpüree ^G Gemischter Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Kohlrabicremesuppe ^{Aa,G,I} Gelbes Curry ^{Aa,F,K,J} mit Tofu Basmatireis <i>Vegan</i>
Mittwoch 1. Mai. <i>Maifeiertag</i>	Flädelsuppe ^{Aa,C,G,I} Kalbsfrikassee ^{Aa,G,I,J} Broccoligemüse Reis	Flädelsuppe ^{Aa,C,G,I} Kräuter-Schupfnudeln ^{Aa,C} mit Paprikasoße ^{Aa,G,I} Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,8}	
Donnerstag 2. Mai.	Broccolicremesuppe ^{Aa,G,I} Crespelle mit Spinat und Tomaten ^{Aa,C,G,2} Thymiansoße ^{Aa,G,I} Fränkischer Blattsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}	Broccolicremesuppe ^{Aa,G,I} Gedünstetes Rotbarschfilet ^D an Dijon-Senfsoße ^{Aa,D,G,J} Blattspinat, Salzkartoffeln <i>Fisch aus MSC - zertifizierter, nachhaltiger Fischerei</i>	Broccolicremesuppe ^{Aa,G,I} Poulardenkeule "Tessiner Art" ^{Aa-Ac,G} mit Tomatensugo ^{Aa,I} Lauch-Risotto ^{C,G,I,2,**}
Freitag 3. Mai.	Graupensuppe ^{Aa,Ac,G,I} Kaiserschmarrn ^{Aa,G,C} mit Apfelmus	Graupensuppe ^{Aa,Ac,G,I} Fleischkühle ^{Aa,C,**} mit Senfsoße ^{Aa,G,J,8} Karottengemüse Salzkartoffeln	Graupensuppe ^{Aa,Ac,G,I} Fischfilet á la Bordelaise ^{Aa,D} Basilikumsoße ^{Aa,G,I} , Reis Eisbergsalat ^{Aa,C,G,J,1,4,8}
Samstag 4. Mai.	Pichelsteiner Gemüseintopf ^{Aa,G,I **} mit Schweine- und Rindfleisch Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}	Mediterraner Gemüseintopf ^{Aa,Ac,I} mit Graupen Brötchen ^{Aa - Ae,F,G,K,M}	
Sonntag 5. Mai.	Selleriecremesuppe ^{Aa,G,I} Rinderbraten ^{Aa,I} Kaisergemüse Kartoffelkloß ^{L,2,3,5}	Selleriecremesuppe ^{Aa,G,I} Zucchini-Linsenbratling ^{Aa,Ad} Broccolissoße ^{F,I} Sesam-Kartoffeln ^K <i>Vegan</i>	

Speiseplanänderungen sind vorbehalten!

** Dieses Gericht enthält Schweinefleisch

***Dieses Gericht wird mit Alkohol zubereitet!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1: mit Farbstoff | 6: geschwärzt |
| 2: mit Konservierungsstoff | 7: gewachst |
| 3: mit Antioxidationsmittel | 8: mit Süßungsmittel |
| 4: mit Geschmacksverstärker | 9: mit Phosphat |
| 5: geschwefelt | |

Enthaltene Allergene laut Rezeptur*:

- | | | | |
|------------|---------------|-------------------|---------------|
| A: Gluten | B: Krebstiere | H: Schalenfrüchte | I: Sellerie |
| Aa: Weizen | C: Ei | Ha: Mandel | J: Senf |
| Ab: Roggen | D: Fisch | Hb: Haselnuss | K: Sesam |
| Ac: Gerste | E: Erdnuss | Hc: Walnuss | L: Schwefel |
| Ad: Hafer | F: Soja | Hd: Pistazie | M: Lupine |
| Ae: Dinkel | G: Milch | He: Pekannuss | N: Weichtiere |
| | | Hf: Cashew | |

* trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Speisen nicht ausschließen.