

KRANKENHAUS DÜREN

Akademisches Lehrkrankenhaus der RWTH Aachen

Speiseplan vom 21.10. - 27.10.2019

Wir sind ausgezeichnet mit dem RAL Gütezeichen
Kompetenz richtig Essen Spezifikation
Speisenvielfalt und Diäten!
 Eine regelmäßige Überwachung, sorgt für
 gleichbleibende hohe Qualität.



	Diabetes-Menü	Leichte Vollkost	
Mo.	Diabetes Gemüsesuppe ^{2,3,Sel} Broccoli-Blumenkohl- Auflauf ^{Gl,La,Ei,Mi,Wei} Kartoffeln Frischobst Joghurt ^{La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Hähnchenbrust Tomatensauce Möhrengemüse Kartoffeln Bananen	
Di.	Diabetes Gemüsesuppe ^{2,3,Sel} Hähnchenbruststreifen Vitalgemüse Gnocchi 3BE ^{Gl,Ei,Wei} Milchreisdessert 2BE ^{12,La,Ei,Mi} Kaffeegebäck 1BE	Tagessuppe ^{Sel} Rinderragout Salat der Saison Feine Nudeln ^{Gl,Wei} Milchreisdessert 2BE ^{12,La,Ei,Mi}	
Mi.	Diabetes Gemüsesuppe ^{2,3,Sel} Rührei ^{Ei} Rahmspinat ^{La,Mi} Kartoffeln Frischobst Pudding ^{La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Milchreis ^{La,Mi} Erdbeeren Bananen	
Do.	Wirsing Eintopf Allerlei Geräuchertes ^{1,2,16} Tafelbrötchen Puddingdessert 1,5 BE ^{12,La,Mi} Kaffeegebäck 1BE	Tagessuppe ^{Sel} Spaghetti Bolognese Sauce (Rind) ^{Sel} Salat der Saison Puddingdessert 1,5 BE ^{12,La,Mi}	
Fr.	Diabetes Gemüsesuppe ^{2,3,Sel} Fischfilet ^{Fi} Tomatensauce Salat der Saison ^{2,13,Se,SS} Kartoffeln Quarkspeise ^{12,La,Mi} Pudding ^{La,Mi}	Tagessuppe ^{Sel} Fischfilet ^{Fi} Grilltomate ^{La,Mi} Kartoffeln Quarkspeise ^{12,La,Mi}	
Sa.	Kartoffelsuppe ^{2,La,Mi,Sel} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Tafelbrötchen Frischobst Kaffeegebäck 1BE	Gemüse Eintopf ^{Sel} mit Geflügel Tafelbrötchen Bananen	
So.	Diabetes Gemüsesuppe ^{2,3,Sel} Rindergulasch Broccoliröschen Kartoffelpüree ^{2,La,Mi} Diätuchen	Tagessuppe ^{Sel} Geflügelkeule ^{La,Mi} Gurkensalat ^{2,13,SS} Reis Pudding 1,5 BE ^{La,Mi}	

"Die Mitarbeiter der Küche wünschen Ihnen einen guten Appetit und baldige Genesung!"

Über Nährwerte, Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Komponenten wird Ihnen das Team der Küche unter
 -1238 gerne Auskunft geben. Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat
 Allergene: (Gl) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (La) Laktose; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Mi) Milch und -erzeugnisse; (Sel) Sellerie und
 -erzeugnisse; (Se) Senf und -erzeugnisse; (SS) Schwefeldioxid und Sulfit (>10mg/kg); (Wei) Weizen und Weizenerzeugnisse