

Speiseplan vom 17.07.2017 - 21.07.2017

Cafeteria St. Johannes Hospital Varel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 1,20€ Menü 1 4,40€	Kräutercremesuppe 18,18a,20,23,24,26,27 Kohlroulade mit Specksauce und Kartoffeln 20,24,27 2,3,11,18,24,26 476 Kcal/ 21,1 g F/ 8,4 g ges.Fs/ 20 g E/ 52,1 g KH/ 1,7 g Zucker/ 5,1 g Salz	Kartoffelcremesuppe 24 Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 18,24 782 Kcal/ 38,7 g F/ 14,7 g ges.Fs/ 51,9 g E/ 55,5 g KH/ 3,2 g Zucker/ 5,2 g Salz	Gemüsebrühe 3,20,26 Deftige Linsensuppe mit Würstchen 2,3,25,26,27 432 Kcal/ 18,2 g F/ 7,2 g ges.Fs/ 27 g E/ 39,2 g KH/ 2,1 g Zucker/ 4,1 g Salz	Zucchini-cremesuppe 24 Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Broccoli 18,18a Rosmarinkartoffeln 3,4,27 25,25h 717 Kcal/ 30,9 g F/ 10,3 g ges.Fs/ 38,5 g E/ 71,6 g KH/ 5,4 g Zucker/ 5,2 g Salz	Kohlrabi-cremesuppe 24 Seehechtfilet im Backteig 18,18a,21 mit Remouladensauce und warmer Speckkartoffel 1,10,18,18a,20,27 2,3,11,26 864 Kcal/ 54,8 g F/ 8,6 g ges.Fs/ 32,6 g E/ 57,9 g KH/ 7,8 g Zucker/ 5,1 g Salz
Front-cooking 4,80 €	Kräutercremesuppe 18,18a,20,23,24,26,27 Putenschnitzel süß-saure Sauce, Frühlingsgemüse und Reis 3,18,18c 559 Kcal/ 14 g F/ 3,5 g ges.Fs/ 44,4 g E/ 64 g KH/ 6,7 g Zucker/ 5,1 g Salz	Kartoffelcremesuppe 24 Schweinefilet mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Krokettchen 24 2,3,11,26 18,18a 591 Kcal/ 27,4 g F/ 14,9 g ges.Fs/ 38,5 g E/ 47 g KH/ 1,5 g Zucker/ 2,3 g Salz	Gemüsebrühe 3,20,26 Rotbarschfilet mit Butterrosetten, Gurkensalat Salzkartoffeln 21 24 493 Kcal/ 25,7 g F/ 12,2 g ges.Fs/ 32,9 g E/ 31,6 g KH/ 1,5 g Zucker/ 4,1 g Salz	Zucchini-cremesuppe 24 Schmetterlingsnudeln mit Gorgonzolasauce, Gemüsestreifen und Salat 18,18a 24 24,26 767 Kcal/ 18,2 g F/ 5,1 g ges.Fs/ 46,4 g E/ 228,1 g KH/ 3,9 g Zucker/ 5,1 g Salz	Kohlrabi-cremesuppe 24 Bratwurstschnecke Sauce 18,24,27 Kohlrabi und Kartoffelpüree 24 768 Kcal/ 44,7 g F/ 18,9 g ges.Fs/ 32,7 g E/ 58,3 g KH/ 3,3 g Zucker/ 5,5 g Salz
Suppe 1,20€ Menü 3 4,40€	Kräutercremesuppe 18,18a,20,23,24,26,27 Wildreispfanne m. Lauchzwiebeln 378 Kcal/ 6,8 g F/ 2,1 g ges.Fs/ 15,4 g E/ 64,4 g KH/ 3,9 g Zucker/ 4,6 g Salz	Kartoffelcremesuppe 24 Tortellini mit Tomatensauce und Parmesankäse dazu 18,18a,23,24 24,26 24 543 Kcal/ 26,3 g F/ 15,4 g ges.Fs/ 22,5 g E/ 54,1 g KH/ 3,8 g Zucker/ 4,1 g Salz	Gemüsebrühe 3,20,26 2 Eier in Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree 20 18,24,27 24 1,24 514 Kcal/ 23,3 g F/ 8,8 g ges.Fs/ 30,2 g E/ 44,2 g KH/ 2,7 g Zucker/ 4,9 g Salz	Zucchini-cremesuppe 24 Kartoffeltaschen mit Zucchini-Tomatenmix gemüse und Chilidipp 24 1,18,18a,20,24 1042 Kcal/ 79,8 g F/ 28,6 g ges.Fs/ 27,1 g E/ 54,8 g KH/ 2,5 g Zucker/ 4,2 g Salz	Kohlrabi-cremesuppe 24 Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce 18,18a,24 24 874 Kcal/ 36,3 g F/ 12,7 g ges.Fs/ 18,8 g E/ 116,6 g KH/ 33,1 g Zucker/ 3,1 g Salz

Mitarbeiter erhalten einen Rabatt in Höhe von 1,30 € / Mitarbeiter Preis Suppe 0,80€

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßholzextrakte, 10 Süßungsmittel(n), 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 abführende Wirkung, 14 mit Milcheiweiß/Molkenpulver/Milchpulver/Sahne, 15 mit Eihweiß, 16 mit Stärke, 17 mit Nitrat/Nitritpökelsalz, 18 Gluten/ -erzeugnisse, 18a Weizen, Dinkel, Kamut, 18b Roggen, 18c Gerste, 18d Hafer, 19 Krebstiere/ -erzeugnisse, 20 Eier/ -erzeugnisse, 21 Fisch/ -erzeugnisse, 22 Erdnüsse/ -erzeugnisse, 23 Soja/ -erzeugnisse, 24 Milch/ -erzeugnisse, 25 Schalenfrüchte/ -erzeugnisse, 25a Haselnuss, 25b Walnuss, 25c Cashewnuss, 25d Pekanuss, 25e Paranuss, 25f Macadamianuss, 25g Pistazien, 25h Mandeln, 26 Sellerie/ -erzeugnisse, 27 Senf/ -erzeugnisse, 28 Sesamsamen/ -erzeugnisse, 29 Schwefeldioxid u. -sulfite, 30 Lupine/ -erzeugnisse, 31 Weichtiere/ -erzeugnisse, 32 koffeinhaltig