

Speiseplan vom 14.01. - 18.01.2019

Cafeteria St. Johannes Hospital Varel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 1,20€ Menü 1 4,40€	Blumenkohlsuppe 24 Leberkäse v.Schwein 2,3,27 Rahmwirsinggemüse 24 dazu Salzkartoffeln 1,24 682 Kcal/ 42,2 g F/ 13,1 g ges.Fs/ 19,6 g E/ 55,4 g KH/ 23,9 g Zucker/ 2,6 g Salz	Tomatensuppe 24 Frikadelle 18,18a,20 mit Bratensauce, 18,24 Erbsen und Möhren Kartoffeln 717 Kcal/ 33,2 g F/ 14,5 g ges.Fs/ 37,9 g E/ 66,1 g KH/ 12,7 g Zucker/ 3,6 g Salz	Frühlingsuppe 18,18a,20,24,26,27 Hähnchenschenkel gebraten 24 mit Kartoffelsalat 668 Kcal/ 31,1 g F/ 14,8 g ges.Fs/ 26,1 g E/ 69,7 g KH/ 34,5 g Zucker/ 5 g Salz	Champignoncreme 24 Erbseneintopf 1,2,3,18,18c,20,24 mit Bockwurst 618 Kcal/ 28,1 g F/ 13,7 g ges.Fs/ 28,4 g E/ 61,7 g KH/ 17,8 g Zucker/ 3,1 g Salz	Maiscremesuppe 24 Gebratener Fisch 18 in Knusperpanade 18,26,27 Remoulade, Finger- möhren, Kartoffelpüree 2,20,24 1155 Kcal/ 21,7 g F/ 8,8 g ges.Fs/ 50,9 g E/ 187,7 g KH/ 23,8 g Zucker/ 3,7 g Salz
Suppe 1,20€ Front- cooking 4,40 €	Blumenkohlsuppe 24 "Cordon bleu" v.Huhn 1,2,18,18a,24 Geflügelsauce 18,24 Kroketten 18,18a Kaisergemüse 4,40 € 881 Kcal/ 38,1 g F/ 18 g ges.Fs/ 45,7 g E/ 87,3 g KH/ 33,1 g Zucker/ 5,5 g Salz	Tomatensuppe 24 Gebackene Kibbelinge 8,18,18a,20,21,24 mit Kartoffelsalat 18,18a,20,27 4,40 € 662 Kcal/ 23,2 g F/ 10,1 g ges.Fs/ 28,5 g E/ 82,6 g KH/ 40,9 g Zucker/ 2,9 g Salz	Frühlingsuppe 18,18a,20,24,26,27 Indon. Reisgericht 18,18a,23,27 Blattsalat m. Dressing 4,40 € 623 Kcal/ 21,7 g F/ 5,8 g ges.Fs/ 36 g E/ 69,3 g KH/ 27,8 g Zucker/ 3,1 g Salz	Champignoncreme 24 Schweinekammsteak 2,3,11 mit Kräuterbutter, 24 Butterbohnen und Kartoffelspalten 8,18,18a 4,40 € 899 Kcal/ 57,1 g F/ 28,2 g ges.Fs/ 41,5 g E/ 53,4 g KH/ 17,1 g Zucker/ 2,4 g Salz	Maiscremesuppe 24 Nürnberger Rostbratwurst 2,8,26,27 Kartoffelsalat 18,18a,20,27 4,40 € 956 Kcal/ 69,8 g F/ 29,5 g ges.Fs/ 35,2 g E/ 48,1 g KH/ 20,5 g Zucker/ 5,9 g Salz
Suppe 1,20€ Menü 3 4,40€	Blumenkohlsuppe 24 18,18a "Pilaw Orientalisch" mit Ebly-Weizen 509 Kcal/ 20,1 g F/ 11,3 g ges.Fs/ 13,6 g E/ 66,9 g KH/ 26,2 g Zucker/ 2,8 g Salz	Tomatensuppe 24 Ital. Gemüseintopf 18,18a,20,26 mit veg.Suppenklößchen 336 Kcal/ 7,2 g F/ 3,7 g ges.Fs/ 14,2 g E/ 52,3 g KH/ 14,1 g Zucker/ 1,9 g Salz	Frühlingsuppe 18,18a,20,24,26,27 Pfannkuchen mit 18,18a,20,24 Kirschen 700 Kcal/ 24,1 g F/ 12,6 g ges.Fs/ 21,1 g E/ 97,7 g KH/ 64,1 g Zucker/ 2,8 g Salz	Champignoncreme 24 Nudeln mit 18 Gemüsebolognese 26 1073 Kcal/ 21,8 g F/ 10,8 g ges.Fs/ 33,6 g E/ 182,4 g KH/ 16,6 g Zucker/ 2,7 g Salz	Maiscremesuppe 24 Gemüseknusperstäbchen 20,24,26 in Käsesauce 1,24 dazu Kartoffelpüree 598 Kcal/ 31,9 g F/ 14 g ges.Fs/ 28,1 g E/ 51,2 g KH/ 24,4 g Zucker/ 3,2 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 chininhaltig, 15 Kochsalzersatz, 16 bestrahlt, 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 erhöhter Koffeingehalt, 33 gentechnisch verändert, 34 beeinträchtigt Aufmerksamkeit, 35 mit zugesetzten Pflanzensterinen, 36 vermeiden bei erhöhtem Blutdruck