

Speiseplan vom 21.01. - 25.01.2019

Cafeteria St. Johannes Hospital Varel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 1,20€ Menü 1 4,40€	Selleriecremesuppe <small>18,18a,20,23,24,26,27</small> Szegeđiner Gulasch <small>1,18,18a,21</small> Kartoffelpüree <small>11,20,24,27</small> 24 884 Kcal/ 64,2 g F/ 10,2 g ges.Fs/ 31,4 g E/ 45,2 g KH/ 8,7 g Zucker/ 2,4 g Salz	Geflügelcremesuppe <small>3,24</small> Chili con carne <small>3,8,27</small> Reis <small>18,24,27</small> 24 1,24 631 Kcal/ 36,4 g F/ 15,9 g ges.Fs/ 23 g E/ 53,7 g KH/ 21,9 g Zucker/ 5 g Salz	Spinatcremesuppe <small>24</small> Bratwurstschnecke <small>2,3,25,26,27</small> mit Bayrisch Kraut Schupfnudeln 482 Kcal/ 17,1 g F/ 7,6 g ges.Fs/ 25,9 g E/ 55,2 g KH/ 13,5 g Zucker/ 7,7 g Salz	Käsecremesuppe <small>18,18a,23,24</small> Cordon bleu mit <small>18,18a,23</small> feinem Erbsengemüse <small>24</small> Kartoffeln 514 Kcal/ 16,8 g F/ 6,2 g ges.Fs/ 18 g E/ 71,1 g KH/ 31,5 g Zucker/ 2,3 g Salz	Broccolicremesuppe <small>24</small> Labskaus mit Ei <small>18,18a,21,24</small> und Rollmops <small>18,18a,20,27</small> Rote Beete 513 Kcal/ 18,6 g F/ 7,1 g ges.Fs/ 27,4 g E/ 56,8 g KH/ 22,6 g Zucker/ 4 g Salz
Suppe 1,20€ Front- cooking 4,50 €	Selleriecremesuppe <small>18,18a,20,21,24,26,27</small> Picata Milanese (Pute) <small>3,18,18a,24</small> Tomatensauce <small>24</small> Penne <small>18</small> Blattsalat "Gartenmix" 4,50 € 746 Kcal/ 21,8 g F/ 8,3 g ges.Fs/ 57,5 g E/ 176,6 g KH/ 24,5 g Zucker/ 2 g Salz	Geflügelcremesuppe <small>3,24</small> Rinderhacksteak <small>20</small> mit Paprikasauce <small>3,4,11,27</small> Kartoffelspalten <small>8,18,18a</small> Krautsalat 4,80 € 626 Kcal/ 25 g F/ 9,9 g ges.Fs/ 26 g E/ 73,8 g KH/ 42,8 g Zucker/ 5,2 g Salz	Spinatcremesuppe <small>24</small> Zanderfilet "Müllerin Art" <small>18,20,21,23,24,26,27</small> Butter <small>24</small> dazu Butterkartoffeln <small>23</small> Gurkensalat 5,80 € 600 Kcal/ 30,6 g F/ 14,9 g ges.Fs/ 30,6 g E/ 49,6 g KH/ 15,6 g Zucker/ 0,6 g Salz	Käsecremesuppe <small>18,18a,23,24</small> Nudelpfanne mit <small>18,23</small> Hähnchenfleisch Tomatensauce <small>24</small> 4,80 € 399 Kcal/ 16,5 g F/ 3,3 g ges.Fs/ 47,8 g E/ 153,7 g KH/ 19 g Zucker/ 2,4 g Salz	Broccolicremesuppe <small>24</small> halbes Hähnchen <small>4</small> mit Pommes Frites 4,80 € 1085 Kcal/ 50,7 g F/ 15,2 g ges.Fs/ 104,6 g E/ 50,4 g KH/ 21,3 g Zucker/ 2,6 g Salz
Suppe 1,20€ Menü 3 4,40€	Selleriecremesuppe <small>18,18a,20,23,24,26,27</small> Milchreis mit <small>18,18a,24</small> Apfelkompott <small>24</small> 633 Kcal/ 28,7 g F/ 10,1 g ges.Fs/ 28,4 g E/ 63,6 g KH/ 10,4 g Zucker/ 0,5 g Salz	Geflügelcremesuppe <small>3,24</small> Nudeln mit <small>18,18a</small> Bärlauchfrischkäsesauce <small>18,18a,18b,18c,18d,21,24,26</small> Möhrensalat 479 Kcal/ 31,1 g F/ 11,4 g ges.Fs/ 24,7 g E/ 26,3 g KH/ 19,8 g Zucker/ 4 g Salz	Spinatcremesuppe <small>24</small> Schupfnudeln <small>18,18a,20,24</small> an Sauce Arrabiata 24 419 Kcal/ 28 g F/ 16,6 g ges.Fs/ 12,8 g E/ 28,6 g KH/ 15,1 g Zucker/ 1,7 g Salz	Käsecremesuppe <small>18,18a,23,24</small> Gemüsemaultaschen <small>24</small> mit Tomatensauce <small>3</small> 747 Kcal/ 20,2 g F/ 12,2 g ges.Fs/ 20 g E/ 117,9 g KH/ 72,7 g Zucker/ 0,9 g Salz	Broccolicremesuppe <small>24</small> Gemüselasagne <small>18,20,24,26</small> Tomatensauce <small>24</small> 519 Kcal/ 25,3 g F/ 13,6 g ges.Fs/ 19,2 g E/ 52,3 g KH/ 22,3 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