

St. Marien-Krankenhaus Ahaus-Vreden Essen auf Rädern KW 13 vom 24.03.2025 - 30.03.2025

Tag	Menü A	Menü B LVK	Menü C	Nachspeise
Mo., 24.03.	Potthast v. Schwein ⁴ Rote-Bete Salat ^{G,KT,EI,SL,SE,WT} Kartoffeln ^{1,2}	Kartoffelsuppe Geflügelfleischwurst ^{2,3,9} Suppenbrötchen G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM	Veget. Kartoffelsuppe Suppenbrötchen G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM	Fruchtquark Erdbeere ^{ML}
Di., 25.03.	Texas Hacksteak ^{G,EI} Pfeffersoße ³ Paprika-Mais-Gemüse ⁴ Röstinchen	Mediterrane Nudeln ^{4,G,GW,G7,EI} mit Tomaten-Zucchini-Gemüse ⁴ Kräuter-Putensteak	Mediterrane Nudeln ^{4,G,GW,G7,EI} mit Tomaten-Zucchini-Gemüse ⁴	Panna Cotta ^{ML}
Mi., 26.03.	Kretische Linsensuppe Mettwurst ^{2,3,G,EI} Olivenbrot ^{G,GW,GD,GK,GR,GG,GH,SM}	Buntbarschfilet natur ^{FI} Kurkumasoße ^{G,L,EI,SO,ML,SL,SE,SM} Beilagensalat LVK 2,G,KT,EI,SO,SL,SE,WT Kartoffeln ^{1,2}	Kretische Linsensuppe Olivenbrot ^{G,GW,GD,GK,GR,GG,GH,SM}	Buttermilchdessert Limette-Zitrone ^{ML}
Do., 27.03.	Gekochte Eier ^{2,EI} Senfsoße ^{4,L,ML,SE} Rahmspinat ^{4,L,ML} Kartoffeln ^{1,2}	Hähnchenbrustfilet ^{1,2} Kräutersoße ^{4,L,ML} Schonkostgemüse ^{1,2,4,SL} Bunte Nudeln ^{G,GW,G7,EI,SO,SE}	Gekochte Eier ^{2,EI} Senfsoße ^{4,L,ML,SE} Rahmspinat ^{4,L,ML} Kartoffeln ^{1,2}	Latte-Macchiato-Creme ^{ML}
Fr., 28.03.	Gegrilltes Seelachsfilet Limettenhollandaise Tomatensalat ^{G,KT,EI,SO,SL,SE,WT} Kräuter-Reis ^{1,2}	Schweinerückensteak ^{1,2} leichte Bratenjus Feine Erbsen ^{1,2,4} Kartoffeln ^{1,2}	Vegetarische Frühlingsrolle G,GW,G7,SL Feine Erbsen ^{1,2,4} Kartoffeln ^{1,2}	Mandarinen-Mascarpone-Creme ^{ML}
Sa., 29.03.	Schnibbelbohneintopf ^{4,L,ML} Grillbauchscheibe	Gemüsesuppentopf 9,G,GW,GD,GK,GR,GG,GH,G7,EI,SO,ML,SL,S E Suppenbrötchen G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM	Gemüsesuppentopf 9,G,GW,GD,GK,GR,GG,GH,G7,EI,SO,ML,SL,SE Suppenbrötchen G,GW,GR,GG,EI,SO,ML,SF,SM	Joghurt mit Frucht ^{1,2,3,ML}
So., 30.03.	Münsterländer Zwiebelfleisch ⁴ Tricolora Gemüse ^{1,2,4,SL} Salzkartoffeln ^{1,2}	Gekochtes Rindfleisch Helle Soße LVK Tricolora Gemüse ^{1,2,4,SL} Salzkartoffeln ^{1,2}	Gebackener Camembert ^{G,ML} Preiselbeeren Beilagensalat ^{EI,ML}	Rindfleischsuppe G,GW,G7,EI,SO,ML,SL,SE ----- Vanillepudding ^{ML}

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff*; (2) mit Konservierungsstoff*; (3) mit Antioxidationsmittel*; (4) mit Geschmacksverstärker*; (9) mit Phosphat* Enthält Allergene: (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse*; (GW) Weizen und Weizenerzeugnisse*; (GD) Dinkel und Dinkelerzeugnisse*; (GK) Kamut und Kamuterzeugnisse*; (GR) Roggen und Roggenerzeugnisse*; (GG) Gerste und Gersteerzeugnisse*; (GH) Hafer und Hafererzeugnisse*; (G7) Hybridstämme*; (L) Laktose; (KT) Krebstiere und -erzeugnisse*; (EI) Eier und -erzeugnisse*; (FI) Fisch und -erzeugnisse*; (SO) Soja und -erzeugnisse*; (ML) Milch und -erzeugnisse*; (SF) Schalenfrüchte und -erzeugnisse*; (SL) Sellerie und -erzeugnisse*; (SE) Senf und -erzeugnisse*; (SM) Sesamsamen und -erzeugnisse*; (WT) Weichtiere und -erzeugnisse* [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Name:

Ihre Ansprechpartner:
Ahaus - DRK: 02561 / 24 37

Straße:

Änderungen Vorbehalten