














Plan 5		Speiseplan						MEDICLIN à la CARTE				
		Herzhaft genießen			Bewusst genießen			Vegetarisch				
<b>Montag</b> 10.03.2025		Hackfleischbällchen vom Schwein in Paprikasoße Spirelli Salat			A1a rpf	Gemüsefrikadelle mit Kürbis und Steckrübe Kartoffeln Brokkoli Kräutersoße			rpf	Leckere Kartoffelpuffer Apfelmus		
	A1a,9 D7		28	Fett			7	Fett			26	Fett
			30	Eiweiß			12	Eiweiß			6	Eiweiß
	A1a		86	K-hydrat			53	K-hydrat			76	K-hydrat
			737	Kalorien			332	Kalorien			578	Kalorien
		48	Chol	0	Chol	0	Chol					
<b>Dienstag</b> 11.03.2025		Kasselerbraten vom Schwein Stampfkartoffeln Grünkohl mit Schweinespeck Bratensoße			A15 D3	Hühnerfrikassee mit Spargel und Karottenscheiben Reis			A1a rpf	Lasagne Salat Tomatensoße		
	D2,3,7		25	Fett			9	Fett			16	Fett
			37	Eiweiß			28	Eiweiß			17	Eiweiß
	A7,15		46	K-hydrat			67	K-hydrat			55	K-hydrat
	A1a,c,7,9,10,12,15 D3		574	Kalorien			474	Kalorien			444	Kalorien
		135	Chol	42	Chol	0	Chol					
<b>Mittwoch</b> 12.03.2025		Hähnchenschnitzel Kartoffeln gebundenes Kohlrabigemüse			A9	Gemüsegulasch mit Rindfleisch Kartoffeln			rpf	Grünkohl-Hanfbratling Kartoffeln Salat Kräuterquark		
	A1a		22	Fett			5	Fett			28	Fett
			22	Eiweiß			26	Eiweiß			21	Eiweiß
			63	K-hydrat			47	K-hydrat			56	K-hydrat
	A1a,7,9,15		554	Kalorien			346	Kalorien			576	Kalorien
		81	Chol	48	Chol	37	Chol					
<b>Durchschnittswerte am Tag</b>												
		<b>Herzhaft genießen</b>	<b>Bewusst genießen</b>			<b>Vegetarisch</b>						
<b>Fett</b>	<b>25</b>	<b>8</b>	<b>24</b>									
<b>Eiweiß</b>	<b>26</b>	<b>25</b>	<b>17</b>									
<b>Kohlenhy.</b>	<b>63</b>	<b>61</b>	<b>71</b>									
<b>Kalorien</b>	<b>600</b>	<b>426</b>	<b>581</b>									
<b>Cholest.</b>	<b>65</b>	<b>40</b>	<b>17</b>									
<b>Gesamtwerte in der Woche Montag bis Sonntag</b>												
<b>Fett</b>	<b>176</b>	<b>56</b>	<b>166</b>									
<b>Eiweiß</b>	<b>184</b>	<b>176</b>	<b>120</b>									
<b>Kohlenhy.</b>	<b>439</b>	<b>424</b>	<b>495</b>									
<b>Kalorien</b>	<b>4197</b>	<b>2984</b>	<b>4067</b>									
<b>Cholest.</b>	<b>457</b>	<b>281</b>	<b>118</b>									
				Das Symbol der Kochmütze steht für Vollkostmenüs. Dieses Gerichte sind für alle Gäste ohne diätetischen Einschränkungen geeignet.								
				Das Symbol der Ähren steht für "Bewusst genießen", d.h.es werden nur leicht verdauliche Lebensmittel und Zubereitungsarten verwendet.								
				Das Symbol der Champignons steht für die vegetarischen Menüs. Dabei werden außer Molkerei- und Eiprodukte keine tierischen Produkte verwendet.								
				Das Symbol des Olivenzweiges steht für Gerichte, welche in Anlehnung an die mediterrane Küche zubereitet werden. Diese Menüs werden hauptsächlich saisonal angeboten.								
			Suppe: F:1,5; EW:4; KH:8; 75 kcal; Chol:30				Telefonnr. Service					
			Dessert: F:3; EW:4; KH:12; 100 kcal; Chol:30				Telefonnr. Ernähr.beratung					
			MCC-SV-V01		Version 18.8		Freigabedatum 20.01.2025					
Nährwertangaben: Fett, Eiweiß und Kohlenhydrate in g, Cholesterin in mg, Kalorien in kcal												
Die Buchstaben-Zahlenkombinationen z.B. A1 oder D1 deklarieren Zutaten der Einzelkomponenten, die kennzeichnungspflichtige Allergene oder Zusatzstoffe enthalten. Detaillierte Informationen erhalten Sie im Aushang "Allergene und Zusatzstoffe." Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können Spuren nicht gekennzeichnete Allergene nicht vollständig ausgeschlossen werden.												
Abkürzungen bei den Nährwertangaben: K-hydrate: Kohlenhydrate; Chol: Cholesterin; rpf: rein pflanzlich; s. A.: siehe Aushang												

# Speiseplan



Plan 5				Herzhaft genießen				Bewusst genießen				Vegetarisch			
Donnerstag 13.03.2025		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch dazu Roggenmischbrot			D7	Rinderbraten Kartoffeln zweierlei Karotten auf Bratensaft			A1a,3,7,15	Gebackener Hirtenkäse Kartoffeln gebundenes Porreegemüse					
	A1a,9		37	Fett			7	Fett			26	Fett			
			20	Eiweiß			20	Eiweiß			23	Eiweiß			
	s.A.		41	K-hydrat			58	K-hydrat			52	K-hydrat			
			595	Kalorien			385	Kalorien			549	Kalorien			
		33	Chol		60	Chol		53	Chol						
Freitag 14.03.2025		Wirsingroulade mit Schweinefleischfüllung Kartoffeln Bratensoße			A1a,4,7,15	Seelachs mit Brokkoliauflage Reis Romanesco Zitronensoße			A1a,c,9 rpf	Kürbis-Chiasamen-Bratling Naturreis Grillgemüse pikante Paprikasoße					
	A1a,3,10		27	Fett			16	Fett			29	Fett			
			20	Eiweiß			31	Eiweiß			16	Eiweiß			
			54	K-hydrat			78	K-hydrat			107	K-hydrat			
	A1a D1,3		555	Kalorien			596	Kalorien			775	Kalorien			
		82	Chol		33	Chol		0	Chol						
Samstag 15.03.2025		Spirelli Salat Rindfleischbolognesesoße			A9	Möhreneintopf mit Hühnerfleisch dazu Vollkornbrot			A1a	Vollkornnudeln Salat Käsesoße					
			9	Fett			4	Fett			13	Fett			
			20	Eiweiß			23	Eiweiß			19	Eiweiß			
	A1a		73	K-hydrat			49	K-hydrat			80	K-hydrat			
	A1a,7,9		466	Kalorien			333	Kalorien			527	Kalorien			
		17	Chol		33	Chol		28	Chol						
Sonntag 16.03.2025		Paniertes Schweinekotelett Kartoffeln Leipziger Allerlei Pfeffersoße			A7,15	Hähnchenroulade mit Brokkolifüllung Reis Blumenkohl Geflügelsoße			A1a rpf	Couscous-Gemüsetörtchen Ratatouillegemüse					
	A1a		28	Fett			8	Fett			28	Fett			
			35	Eiweiß			36	Eiweiß			18	Eiweiß			
			76	K-hydrat			72	K-hydrat			69	K-hydrat			
	A1a,9 D1		716	Kalorien			518	Kalorien			618	Kalorien			
		61	Chol		65	Chol		0	Chol						