

# Personalspeiseplan

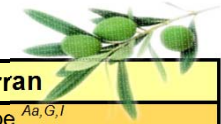
## Mittagessen

Für die Woche vom 11.11.2019 bis 17.11.2019 (KW46)



**Wir wünschen einen guten Appetit!**

Speiseplan im Internet <http://www.uk-erlangen.de/fileadmin/dateien/patienten/versorgung/SPL.pdf>



Datum	Menü 1	Menü 2	Menü Mediterran
Montag 11. Nov.	Zucchini-cremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmsauce <sup>G</sup> Erbsengemüse, Schupfnudeln <sup>Aa,C</sup>	Zucchini-cremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Rindergulasch <sup>Aa</sup> Nudeln <sup>Aa</sup> Blattsalat <sup>Aa,C,G,J,1,8</sup>	Zucchini-cremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Spinatknödel <sup>Aa - Ae,C,F,G,K,M</sup> Tomatensauce <sup>Aa,I</sup> , Ruccolapesto <sup>C,G,2</sup> Lollo Rosso Salat <sup>Aa,C,G,J,1,8</sup>
Dienstag 12. Nov.	Karottencremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Grünkohl <sup>Ad,J</sup> mit Mettend <sup>J,2,4</sup> Salzkartoffeln	Karottencremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Hähnchenkeule <sup>Aa,I</sup> Fit-Gemüse <sup>I</sup> Reis	Karottencremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Grillcamembert <sup>G</sup> Rote-Bete-Gnocchi gebratener Mangold <sup>Aa</sup>
Mittwoch 13. Nov.	Minestrone <sup>Aa,I,4</sup> Jägerschnitzel <sup>Aa,G **</sup> Broccoligemüse <sup>I</sup> Knöpfe <sup>Aa,C,G,1,2</sup>	Minestrone <sup>Aa,I,4</sup> Frühlingsrolle <sup>Aa,C,G,I</sup> auf Sprossengemüse <sup>Aa,F,K</sup> Reis	Minestrone <sup>Aa,I,4</sup> Fischroulade "Korfu" <sup>D,G,J</sup> Dillsoße mit Shrimps <sup>Aa,B,D,F,G,I,4</sup> , Kartoffeln Feldsalat <sup>Aa,C,G,J,1,8</sup>
Donnerstag 14. Nov.	Selleriecremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Gekochtes Rindfleisch <sup>I</sup> mit Meerrettichsoße <sup>Aa,C,G,I</sup> Petersilienkartoffeln, Blattsalat <sup>Aa,C,G,J,1,8</sup>	Selleriecremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Crespelle <sup>Aa,C,G,2</sup> mit Spinat und Tomaten Thymiansauce <sup>Aa,G,I</sup> Blattsalat <sup>Aa,C,G,J,1,8</sup>	Selleriecremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Gegrilltes Schweinemedaillon <sup>**</sup> auf Rote Bete-Vanille-Risotto <sup>C,G,I ***</sup> Ziegenfrischkäse <sup>G</sup>
Freitag 15. Nov.	Gemüsebrühe mit Fadennudeln <sup>Aa,C,I</sup> Matjesfilet "Hausfrauen Art" <sup>Aa,C,D,G,I,1,2,4,8</sup> mit Salzkartoffeln Speckbohnen <sup>F,I</sup>	Gemüsebrühe mit Fadennudeln <sup>Aa,C,I</sup> Apfelstrudel <sup>Aa,C,G,Hb ***</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>	Gemüsebrühe mit Fadennudeln <sup>Aa,C,I</sup> Mediterranes Spargelgemüse mit Penne Rigate <sup>Aa,C,G,I</sup>
Samstag 16. Nov.	Fränkisches Linsengericht <sup>Aa,G,I,J **</sup> mit Wienerle <sup>I,1,2,4,9 **</sup> Brötchen <sup>Aa - Ae,F,G,K,M</sup>	Griechische Linsensuppe <sup>Aa,I</sup> Semmelkloß <sup>Aa - Ae,F,G,K,M</sup>	
Sonntag 17. Nov.	Kerbelcremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Putenrollbraten <sup>Aa,I</sup> Kaisergemüse <sup>F,I</sup> Semmelkloß <sup>Aa - Ae,C,F,G,K,M</sup>	Kerbelcremesuppe <sup>Aa,G,I</sup> Gefüllte Nudeltaschen mit Spinat Tomaten-Lauchsoße <sup>Aa</sup>	<b>** Dieses Gericht wird mit Wein zubereitet!</b>



Speiseplanänderungen sind vorbehalten!  
\*\* dieses Gericht enthält Schweinefleisch

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Geschmacksverstärker
- 5: geschwefelt
- 6: geschwärzt
- 7: gewachst
- 8: mit Süßungsmittel
- 9: mit Phosphat

**Enthaltene Allergene laut Rezeptur\*:**

- A: Gluten
- Ab: Roggen
- Ac: Gerste
- Ad: Hafer
- Ae: Dinkel
- B: Krebstiere
- C: Ei
- D: Fisch
- E: Erdnuss
- F: Soja
- G: Milch
- H: Schalenfrüchte
- Ha: Mandel
- Hb: Haselnuss
- Hc: Walnuss
- Hd: Pistazie
- He: Pekannuss
- I: Sellerie
- J: Senf
- K: Sesam
- L: Schwefel
- M: Lupine
- N: Weichtiere

\* trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von kennzeichnungspflichtigen Allergene in unseren Speisen nicht ausschließen.