

## Menüs mit Informationen für Diabetiker

**Programm: Menüservice à la carte**

**Gültig ab: 20.10.2014**

Die Ernährung eines Diabetikers hat sich in jüngster Vergangenheit verändert. Die moderne Diabetes-Ernährung entspricht einer gesunden ausgewogenen Ernährung, wie sie auch dem Nicht-Diabetiker empfohlen wird.

Kohlenhydrate spielen allerdings eine besondere Rolle, denn sie sind die Nährstoffe, die den Blutzuckerspiegel beeinflussen. Für insulinpflichtige Diabetiker ist es wichtig, die mit den Mahlzeiten zugeführte Menge verwertbarer Kohlenhydrate zu kennen. Nur dann können sie die richtige Dosierung des Hormons Insulins bestimmen. Denn Ziel der Therapie bei insulinpflichtigem Diabetes ist es, den Blutzucker möglichst "normal" einzustellen und hierbei die Zufuhr kohlenhydrathaltiger Mahlzeiten mit der Zufuhr von Insulin abzustimmen. Blutzuckerschwankungen sollten vermieden werden. Diabetiker sollten auf kohlenhydrathaltige Lebensmittel zurückgreifen, die den Blutzuckerspiegel nur **langsam** ansteigen lassen.

**Zucker** gehört ebenfalls zu den Kohlenhydraten. Während früher Haushaltszucker (Saccharose) für den Diabetiker tabu war, sind die Fachleute heute der Meinung, dass kleine Mengen Zucker durchaus für den Diabetiker erlaubt sind. Allerdings sollte der Zucker nicht „pur“ und nicht in Getränken, sondern in „verpackter“ Form (z.B. Eis, Soße) zugeführt werden.

Die Kohlenhydratmenge eines Lebensmittels wird in Broteinheiten (BE) angegeben. Eine Broteinheit (BE) entspricht 12 g verwertbarer Kohlenhydrate.

Die folgende Aufstellung enthält alle BE-Werte der zuckerarmen Menükomponenten, die zudem nicht mehr als 35g Fett enthalten.

Bitte beachten Sie bei der Artikelauswahl folgendes:

Vorsuppen:	13701 – 13729
Salzreduzierte Menüs:	13800 – 13849

Änderungen der eingesetzten Zutaten in den Menüs sind nicht auszuschließen. Beachten Sie daher stets zusätzlich das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett.

Weitere Informationen zu dieser Kostform gibt Ihnen die apetito Ernährungsberatung unter der Tel.-Nr.: 05971/799-9392.

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13001	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	3,4
13002	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln	4,9
13003	Frikadelle "Gutsherren Art" vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsauce mit Champignons, dazu Erbsen und	4,2
13016	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	5,7
13018	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln	3,5
13022	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	2,5
13023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	3,7
13028	Mexikanischer Hacktopf mit Langkornreis	5,9
13039	Schweinehacksteak in Rahmsauce mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle	3,1
13040	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsauce mit Salzkartoffeln	2,8
13044	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln	3,1
13052	Herzhafte Metzger-Frikadelle vom Schwein in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Spiralnudeln	3,8
13053	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln	4,3
13059	Schlachtplatte (Leberkloß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksauce, dazu Stampfkartoffeln	3,4
13065	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsauce mit Bayrisch Kraut und Speckklößen	3,6
13079	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	4,0
13080	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	4,0

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte  
gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13082	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	1,9
13083	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	3,2
13097	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	2,4
13098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmssoße mit Gartengemüse und Salzkartoff	3,5
13099	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße	3,4
13102	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	2,8
13106	Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen "natur	3,6
13117	"Sonntagsbraten" vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen	3,5
13120	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen	3,7
13124	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	2,9
13127	Filettöpfchen (Schweinemedailion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzl	2,8
13133	Fein geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in kräftiger Soße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	2,6
13138	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis	4,0
13143	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	2,8
13144	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	3,2
13146	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle	2,5
13148	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen	4,0

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

pro Portion

Nr.	Bezeichnung	BE
13153	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartof	3,6
13154	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle	3,7
13158	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	2,9
13159	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle	3,0
13164	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln	2,8
13167	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln	3,4
13168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	2,7
13169	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln	2,4
13170	Gekochter Schweinebauch auf dicken Bohnen in Specksoße, dazu Salzkartoffeln	2,9
13174	Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße mit Spiralnudeln	4,5
13175	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Erbsengemüse und Spätzle	3,2
13176	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle	4,1
13177	Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	2,6
13182	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße	5,6
13183	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	3,0
13190	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln	2,6
13191	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße	4,9

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte  
gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13192	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle	3,6
13199	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	2,0
13203	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle	3,2
13205	Herzhafter Rindergulaschtopf	2,7
13206	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln	2,7
13209	Zartes Rindergulasch in Schaschlik-Soße dazu Salzkartoffeln	2,8
13210	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	3,6
13211	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	3,3
13219	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen	3,4
13221	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	3,7
13225	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln	3,1
13226	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	3,0
13227	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	3,2
13229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln	3,3
13231	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	2,2
13233	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln	2,6
13240	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen	3,6

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte  
gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13248	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle	3,4
13249	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle	3,5
13255	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Knöpflespätzle	4,3
13257	Rinderbraten in Soße mit Möhren in Schlemmersoße und Stampfkartoffeln	3,4
13260	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinenssoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	4,8
13263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	3,7
13269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle	3,6
13270	Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	4,2
13273	Schlemmergeschnetztes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	2,9
13275	Zartes Rindergeschnetztes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	3,8
13282	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln	4,4
13297	Rindergeschnetztes "Stroganoff" mit Spätzle	3,6
13308	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße	4,2
13310	Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen "naturell" und Rosmarinkartoffeln	3,0
13319	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	6,2
13321	Spaghetti "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	6,4
13332	Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin	2,8

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

pro Portion

Nr.	Bezeichnung	BE
13334	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle	2,9
13347	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle	3,5
13365	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle	5,8
13378	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Sch	3,6
13386	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze	5,3
13387	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	3,8
13400	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis	5,5
13406	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel	4,4
13408	Rührei mit Garnelen dazu kleine Kartoffeln mit Schale und Dipp	3,5
13411	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	2,8
13421	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln	3,3
13422	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel	2,5
13424	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gem	2,7
13427	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	4,4
13428	Schellfischfilet in Senf-Kräuter-Soße mit einer Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse	5,4
13429	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	4,6
13430	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	3,7

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

pro Portion

Nr.	Bezeichnung	BE
13433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi	4,5
13437	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln	3,3
13445	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	4,3
13455	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination	3,2
13458	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	2,7
13462	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp	4,8
13465	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	3,8
13469	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	3,2
13472	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel	4,6
13475	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	2,4
13493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse-Reis	3,7
13496	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln	2,7
13501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen	4,7
13513	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott	3,9
13515	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung	5,0
13524	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott	5,0
13533	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	3,9

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13537	In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße	4,4
13542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung	5,0
13543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale	4,6
13546	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln	4,9
13547	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur	4,3
13549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika	4,7
13551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	4,8
13552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	6,1
13553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel	3,2
13554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln	3,1
13558	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	6,9
13561	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise	4,0
13565	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln	3,3
13573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln	2,8
13574	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln	3,0
13580	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel	4,2
13581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree	2,4

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13584	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	6,0
13590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)	4,7
13594	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	3,7
13599	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln	3,8
13603	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	2,5
13606	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	4,2
13608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	2,2
13609	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein	3,2
13610	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein	2,6
13612	Gemüse Eintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	2,7
13621	Klassischer Hühnersuppentopf	2,4
13622	Westfälischer Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch	4,1
13624	Weißer Bohneneintopf	3,2
13625	Deftiger Möhre Eintopf mit gekochtem Schweinebauch	2,4
13626	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein	3,6
13641	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein	4,7
13644	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	2,6

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13645	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch	2,4
13683	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage	3,4
13693	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln	2,0
13701	Fruchtige Tomatencremesuppe	1,2
13703	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe	0,6
13705	Schwäbische Flädlesuppe	0,3
13706	Klassische Ochsenchwanzsuppe	0,7
13707	Klare Festtagssuppe	0,2
13708	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln	0,3
13711	Champignoncremesuppe	0,8
13712	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie	1,1
13716	Erbsencremesuppe	1,0
13718	Brokkolicremesuppe	0,7
13724	Möhrencremesuppe	0,6
13729	Rinderkraftbrühe mit Eierstich	0,1
13732	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	3,6
13734	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	3,8

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte  
gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

<b>Nr.</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>BE</b>
13740	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle	3,1
13744	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis	2,8
13745	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Langkornreis	4,0
13747	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoff	4,3
13748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle"	3,6
13751	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	2,9
13756	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti	2,9
13758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln	3,3
13761	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	4,7
13764	Gebatene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln	4,0
13767	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	2,9
13768	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	3,0
13770	Hähnchen "Cordon bleu" aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree	4,0
13779	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln	2,8
13780	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	3,7
13786	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	3,5
13790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	2,4

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte

gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

pro Portion

Nr.	Bezeichnung	BE
13792	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	3,3
13793	Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Rahmsoße dazu Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln	3,1
13797	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel; dazu bunter Gemüse-Reis	3,3
13798	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	3,9
13799	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	4,0
13808	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln	2,7
13810	Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffeln	3,5
13811	Hähnchenbrustfilet in Senfsoße mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln	2,9
13812	Rahmgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle	3,7
13816	Schweinebraten in Soße mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln	2,8
13817	Alaska-Seelachsschnitte in Senfsoße mit Erbsen und Stampfkartoffeln	4,0
13820	Kabeljaufilet in Kräutersoße dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln	2,4
13821	Hähnchenhappen aus Hähnchenbrust-Formfleisch in cremiger Champignonsoße, dazu Pariser Karotten mit grüne	4,1
13831	Schweinegulasch mit Möhren und Kartoffeln	2,8
13834	Kräuterfrikadelle in Champignonsoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln	3,2
13840	Geschnittenes Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln	3,1
13842	Schweinebraten in Champignonsoße mit Rote Bete und Salzkartoffeln	3,7

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben

# Menüliste

## mit Informationen für Diabetiker

Programm : Menüservice á la carte  
gültig ab: 20.10.2014 (erstellt am: 20.10.14)

**pro Portion**

Nr.	Bezeichnung	BE
13843	Rinderbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	2,7
13848	Spaghetti "Bolognese"	6,3

**Bitte beachten Sie auch zusätzlich die Artikelinformationen auf dem Etikett.**

Nährstoffangaben: BE - Broteinheiten / k.A. = keine Angaben