• Wir wünschen guten Appetit •

DAS BESONDERE MENÜ

für Juni 2017

Gerne bieten wir Ihnen zu unserem kulinarischen Sortiment weitere Schmankerl an, die Sie in unserer Juni-Monatsaktion zusätzlich bestellen können. Bitte wählen Sie aus dem erweiterten Angebot.

VOM 20.06 BIS 22.06.2017

„VEGGIE DAYS“

DIENSTAG, 20.06.2017

Ofengemüse
aus Süßkartoffeln, Auberginen, Karotten, Zucchini, Paprika, Pastinaken und Champignons, dazu ein leichter Quarkdipp

400 g, 532 kcal, EW 17,3 g, KH 96,2 g, Fett 7,2 g, 7, 9

http://kocht.immanuel.de/rezepte/mediterrane-vollwertkost/hauptgerichte/arabisches-ofengemuese

2,90€

MITTWOCH, 21.06.2017

Orientalischer Couscous-Gemüsesalat mit kalter Gurken-Minzesoße und einem Gemüsespieß

300 g, 431 kcal, EW 9,8 g, KH 41,1 g, Fett 24,9 g, 1a, 7, 8a, 9

http://kocht.immanuel.de/rezepte/herzgesunde-ernaehrung/couscous-salat-mit-joghurtdip

2,90€

DONNERSTAG, 22.06.2017

Frühlingsfrischer Spitzkohl mit kleinen Grillkartoffeln

200 g, 363 kcal, EW 9,9 g, KH 42 g, Fett 16,4 g, 1a, 7, 9

http://kocht.immanuel.de/rezepte/mediterrane-vollwertkost/hauptgerichte/fruehlingsfrischer-spitzkohl

2,90€

WÄHLEN SIE ALS BEILAGE AUS DEM SALATSORTIMENT

Krautsalat 1,00€
80 g, 74 kcal, EW 2,1 g, KH 2,5 g, Fett 6,1 g, A

Gurkensalat 1,00€
80 g, 30 kcal, EW 21 g, KH 4,5 g, Fett 0,2 g

Blattsalat mit Vinaigrette 1,00€
65 g, 42 kcal, EW 1,7 g, KH 2,9 g, Fett 2,4 g

Möhrenrohkost mit Apfel 1,00€
80 g, 84 kcal, EW 0,4 g, KH 6,0 g, Fett 6,5 g, 3, 7, A

Für unsere Patienten ist das Aktionsmenü kostenfrei.

Änderungen vorbehalten.

06/2017

LEGENDE

ALLERGENE

1) enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 1 a) Weizen, 1 b) Roggen, 1 c) Gerste, 1 d) Hafer, 1 e) Dinkel, 1 f) Kammut, 2) enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3) enthält Eier und Eiererzeugnisse, 4) enthält Fisch und Fischerzeugnisse, 5) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6) enthält Soja und Sojaerzeugnisse, 7) enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose), 8) enthält Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 8 a) Mandel, 8 b) Haselnuss, 8 c) Walnuss, 8 d) Cashewnuss, 8 e) Pekannuss, 8 f) Paranuss, 8 g) Pistazie, 8 h) Macadamianuss, 9) enthält Sellerie und Selleriererzeugnisse, 10) enthält Senf und Senferzeugnisse, 11) enthält Sesam und Sesamerzeugnisse, 12) enthält Schwefeldioxid und Sulfite, 13) enthält Lupine, 14) enthält Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus ergestellte Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

A) mit Antioxidationsmitteln, F) mit Farbstoff, Gs) geschwärzt, Gv) mit Geschmacksverstärker, Gw) gewachst, K) mit Konservierungsstoffen, Ph) mit Phosphat, Pö) mit Nitritpökelsalz und Nitrat, S) geschwefelt Su) mit Süßungsmitteln

kcal = Kilocalorien, EW = Eiweiß, KH = Kohlenhydrate
* kann Spuren enthalten von, vegan, enthält Schweinefleisch
MSC = Fisch aus nachhaltiger Fischerei
Die Speisen werden mit Oliven- und Rapsöl zubereitet.
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.