





























Sonderkost - Speiseplan R3 Franziskus-Hospital Harderberg

R3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Weiche Kost MOP Dysphagie 3	Putensteak Geflügelrahmsauce ^(g) Kaisergemüse Kartoffelpüree ^(10,g) 	Fischragout mit Kräutersauce ^(g) Brokkoli Salzkartoffeln 	Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce ^(g) Möhren Salzkartoffeln 	Omelett ^(c,g) Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Fischfilet "gedünstet" helle Sauce Möhren Salzkartoffeln 	Hühnersuppe mit Gemüse, Nudeln und frischen Kräutern ^(a,a1,i) 	Geflügelfrikadelle ^(a,a1,c,j) Geflügelsauce Blumenkohl Salzkartoffeln 
Breikost Dysphagie 2 Flüssig Breiige Kost (Flüssig Breiige Kost extra Eispeise, ohne Spinat)	Hähnchen (passiert) ^(c,f) Geflügelrahmsauce ^(g) Kaisergemüse (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Lachsfilet (passiert) ^(c,d,g) helle Sauce Brokkoli (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Hähnchen (passiert) ^(c,f) Geflügelsauce ^(g) Möhren (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Omelett ^(c,g) Gemüsesauce Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Seelachs ^(c,d,g) (passiert) Kräutersauce (gesiebt) Möhren (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Hühnersuppe mit Gemüse und Kartoffeln ⁽ⁱ⁾ (passiert) 	Rindergulasch ^(c,f) (passiert) Bratensauce ⁽ⁱ⁾ Blumenkohl (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 
Dysphagie 1 (extra Eispeise, ohne Spinat) (Extra Sauce in Suppenschale)	Hähnchen (passiert) ^(c,f) Geflügelrahmsauce ^(g) Kaisergemüse (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Lachsfilet (passiert) ^(c,d,g) helle Sauce Brokkoli (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Hähnchen (passiert) ^(c,f) Geflügelsauce ^(g) Möhren (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	extra Omelett ^(c,g) Gemüsesauce Fit-Mix (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Seelachs ^(c,d,g) (passiert) Kräutersauce (gesiebt) Möhren (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Rinderfrikadelle ^(c,a,a1,g,j) (passiert) Kräutersauce(gesiebt) Brokkoli (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Rindergulasch ^(c,f) (passiert) Bratensauce ⁽ⁱ⁾ Blumenkohl (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 
Lactosearme Kost (-L) = ohne Lactose	Putensteak Geflügelsauce ^(g) (-L) Blattsalat mit Balsamicodr. ^(1,3,5,m) Salzkartoffeln 	Fischragout mit Kräutersauce ^(g) (-L) Brokkoli Salzkartoffeln 	Herzhafter Linseneintopf ⁽ⁱ⁾ mit knackigen Wiener ^(2,3,8) 	Gemüsefrikadelle ^(a,a1,c) Spinat ^(g) (-L) Kartoffelpüree ^(10,g) (-L) 	gebratene Gnocchi ^(a,a1) Kürbis Kirschtomaten Tomatensauce 	Hühnersuppe mit Gemüse, Reis und frischen Kräutern ⁽ⁱ⁾ 	Rinderbraten ⁽ⁱ⁾ Bratensauce ⁽ⁱ⁾ Blumenkohl Salzkartoffeln 

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Konservierungsstoff ³Antioxidansmittel ⁴Geschmacksverstärker ⁵geschwefelt ⁶geschwärzt
⁷gewachst ⁸Phosphat ⁹Süßungsmittel ¹⁰unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene: ^aglutenhaltige Getreide ^{a1}Weizen ^{a2}Roggen ^{a3}Gerste ^{a4}Hafer ^{a5}Dinkel ^bKrebstiere ^cEi ^dFisch ^eErdnüsse
^fSoja ^gMilch ^hSchalenfrüchte ^{h1}Haselnuss ^{h2}Mandeln ^{h3}Cashewnuss ^{h4}Walnuss ^{h5}Macadamianuss
^{h6}Paranuss ^{h7}Pekannuss ^{h8}Pistazie ⁱSellerie ^jSenf ^kSesam ^lLupinen ^mSchwefeldioxid/Sulfite ⁿWeichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der genannten Zusatzstoffe/Allergene können nicht ausgeschlossen werden! Grün gekennzeichnet sind Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau

