





























Sonderkost - Speiseplan R4 Franziskus-Hospital Harderberg

R4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Weiche Kost MOP Dysphagie 3	Hähnchenbrust helle Sauce Kaisergemüse Kartoffelpüree ^(10,g) 	Putencurryragout ^(g) Möhren Salzkartoffeln 	Omelett ^(c,g) Gemüsesauce Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Geflügelfrikadelle ^(a,a1,c,i) Bratensauce Brokkoli Salzkartoffeln 	Fischfilet ^(d) Kräutersauce ^(g) Fit-Mix Salzkartoffeln 	Steckrübeneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Geflügel-Wiener 	Hähnchenbrust Bratensauce Blumenkohl Salzkartoffeln 
Breikost Dysphagie 2 Flüssig Breiige Kost (Flüssig Breiige Kost extra Eispeise, ohne Spinat)	Hähnchen (passiert) ^(c,f) helle Sauce Kaisergemüse (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Seelachs ^(c,d,g) (passiert) Kräutersauce(gesiebt) Möhren (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Omelett ^(c,g) Gemüsesauce Rahmspinat ^(a,a1,g) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Bratwurst (passiert) ^(c,g) Bratensauce Broccoli (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Lachsfilet (passiert) ^(c,d,g) Kräutersauce ^(g) Fit-Mix Gemüse (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Steckrübeneintopf ⁽ⁱ⁾ (passiert) 	Rindergulasch ^(c,f) (passiert) Bratensauce Blumenkohl (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 
Dysphagie 1 (extra Eispeise, ohne Spinat) (Extra Sauce in Suppenschale)	Hähnchen (passiert) ^(c,f) helle Sauce Kaisergemüse (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Seelachs ^(c,d,g) (passiert) Kräutersauce(gesiebt) Möhren (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	extra Omelett ^(c,g) Gemüsesauce Blumenkohl (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Bratwurst (passiert) ^(c,g) Bratensauce Broccoli (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Lachsfilet (passiert) ^(c,d,g) Kräutersauce ^(g) Fit-Mix Gemüse (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Rinderfrikadelle ^(c,a,a1,g,i) (passiert) helle Sauce Möhren (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 	Rindergulasch ^(c,f) (passiert) Bratensauce Blumenkohl (passiert) Kartoffelpüree ^(10,g) 
Lactosearme Kost (-L) = ohne Lactose	Spaghetti ^(a,a1) Mediterraner Gemüsebolognese ⁽ⁱ⁾ gemischter Salat mit Kräutervinaigrette ^(1,3,5,6,m) 	Herzhafte pflanzliche Paprikaschote ⁽³⁾ Zwiebelsauce ⁽ⁱ⁾ Salzkartoffeln 	Chili sin Carne Eintopf ⁽²⁾ mit pflanzliches Hack ^(a,a1,a3,f) 	Schweine-geschnetzeltes Karottenscheiben Spätzle ^(a,a1) 	Fischfilet ^(d) Kräutersauce(-L) ^(g) Blattspinat ⁽ⁱ⁾ Salzkartoffeln 	Steckrübeneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Geflügel-Wiener 	Rindergulasch 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 ^eEi ^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