










Speisekarte vom 29.5. – 4.6.2023

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <i><u>Pfingsten</u></i>  Gesund essen, besser leben.	Spargelcremesuppe Schweinegeschnetzeltes mit Champignons Frühlingsgemüse Butterspätzle Eisdessert	
DIENSTAG <i><u>Menü 2</u></i>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Flädle Königsberger Klopse (aus Schweinefleisch) in Kapernsauce Schnittlauchmöhren u. Reis Aprikosen-Mangojoghurt ^{6,7}	Gemüsebrühe mit Flädle Sahneheringsfilet „Hausfrauen- art“ ^{6,7} Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Aprikosen-Mangojoghurt ^{6,7}
MITTWOCH <i><u>Menü 2</u></i>  Gesund essen, besser leben.	Lauchcremesuppe Paniertes Schweine - Cordon Bleu und Bratensauce Schwarzwurzeln Salzkartoffeln ³ Sahnepudding	Roter Linseneintopf vegetarisch mit Juliengemüse (Möhre, Sellerie, Zucchiniastreifen) Kokosmilch und Kartoffelwürfeln ³ Frischer gemischter Salat Sahnepudding
DONNERSTAG <i><u>Menü 2</u></i>  Gesund essen, besser leben.	Geflügel Kraftbouillon Reibekuchen ³ mit Apfelmus ⁵ Götterspeise Tropic mit Sahne	Geflügel Kraftbouillon Hähnchenbrust (gedünstet) in Paprikasauce ⁵ , Vollkornreis Frischer gemischter Salat Götterspeise Tropic mit Sahne ¹⁰
FREITAG <i><u>Menü 1</u></i>  Gesund essen, besser leben.	Selleriecremesuppe Gedünsteter Seelachs mit Kräutersauce ⁵ Salzkartoffeln ³ , Gemüsemix Fit (Möhre, Pastinake, Zucchini) Pfirsichkompott ⁵	Selleriecremesuppe Eierfrikassee mit Spargel und Champignons ^{1,5} Kartoffelpüree ⁵ Frischer gemischter Salat Pfirsichkompott ⁵
SAMSTAG <i><u>Menü 2</u></i>  Gesund essen, besser leben.	Schnippelbohnenuppe mit Kartoffelwürfeln ³ und Mettwurst ^{(Schweinf.) 1,5,8} Waldfruchtquarkspeise	Gelber Erbseneintopf vegetarisch mit Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln ³ Waldfruchtquarkspeise
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Nudeln Sauerbraten vom Rind mit Bratensauce ² Rotkohl ⁵ und Kartoffelknödel Vanillecreme mit Schokostreuseln u. Rum ^{2,13}	

Änderungen sind vorbehalten

Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbüfett - Wir wünschen guten Appetit!

Hinweise zu Zusatzstoffen, Allergenen und dem „Fit im Alter“ Logo finden Sie auf der Rückseite

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe, 2. Farbstoff, 3. geschwefelt, 4. geschwärzt, 5. Antioxidationsmittel, 6. Süßungsmittel, 7. Phenylalaninquelle, 8. Geschmacksverst., 9. Phosphat, 10. Milcheiweiß, 11. Pflanzeneiweiß, 12. gewachst, 13. Alkohol

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

In all unseren Speisen können Allergene und Spuren von Allergenen enthalten sein.

Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie uns an.

Wir nennen Ihnen dann alle Allergene in unseren Speisen.



Die Angebote/ Komponenten mit dem Fit im Alter-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit "Essen auf Rädern" und in Senioreneinrichtungen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Lebenswelt "Senioreneinrichtungen" als eine Menülinie zertifiziert.