



Speisekarte vom 15.4. – 21.4.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <u>Menü 2</u> 	Kräutercremesuppe Leberkäse (Schweinef.) ^{1,5,9} mit Bratensauce Lauchrahmgemüse Salzkartoffeln ³ Kirschjoghurt ¹	Kräutercremesuppe Gemüsenudelauf „Lasagne“ (m. Brokkoli, Sellerie, Zucchini) und Schnittlauchsauce ⁵ Frischer gemischter Salat Kirschjoghurt ¹
DIENSTAG <u>Menü 2</u> 	Tomatencremesuppe Frikadelle (Schweinef.) ,Bratensauce Dicke Bohnen mit Speckwürfeln ^{1,8,9} Kartoffelpüree ⁵ Karamellpudding	Tomatencremesuppe Bratrollmops ^{1,2,5} (Hering) mit Kartoffelbratlingen ³ und Frischer gemischter Salat Karamellpudding
MITTWOCH <u>Menü 2</u> 	Bunte Gemüsebrühe Mini Haxe (Schweinef.) mit Sauce ⁵ Sauerkraut mit Speckwürfeln ^{1,5,9} Kartoffelpüree ⁵ Pfirsichkompott ⁵	Weiß-Bohnen-Eintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Pfirsichkompott ⁵
DONNERSTAG <u>Menü 1</u> 	Hühnerbrühe mit Nudeln Hühnerfrikassee ⁵ mit Pilzen u. Spargel ,Vollkornreis Frischer gemischter Salat Grießpudding	Hühnerbrühe mit Nudeln Kaiserschmarren mit Rosinen und Pflaumensauce Grießpudding
FREITAG <u>Menü 1</u> 	Karottencremesuppe Paniertes Schollenfilet mit Dillsauce ⁵ ,Butterkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Mandarinenkompott	Karottencremesuppe Kräuterröhrei mit Spinat Kartoffelpüree ⁵ Mandarinenkompott
SAMSTAG <u>Menü 1</u> 	Linteneintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln Kasslerwürfeln ³ (Schweinef.) 1,5,9 Erdbeerquarkspeise	Möhreneintopf vegetarisch (mit Kartoffelwürfeln ³) Erdbeerquarkspeise
SONNTAG 	Rinderkraftbrühe m. Eierstich u. Nudeln Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Feines Bohnengemüse und Röstitaler Zitronenpudding mit Himbeerpüree	

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, 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.