



Speisekarte vom 29.4. – 5.5.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe m Backerbsen Rostbratwurst (Schweinef.) ^{1,5,9} Kohlrabigemüse Butterkartoffeln ³ Buttermilchdessert Erdbeer ²	Gemüsebrühe m. Backerbsen Gemüse-Kartoffel ³ Auflauf (aus Suppengemüse) u. Sahnesauce Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Erdbeer ²
DIENSTAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Kräutercremesuppe Hähnchengeschnetzeltes chinesische Art (mit Bambus, Weißkohl, Paprika, Porree, Pilzen) und Reis Frischer gemischter Salat Haselnusspudding	Kräutercremesuppe Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen ⁵ und Vanillesauce Haselnusspudding
MITTWOCH <i>1 Mai</i>  Gesund essen, besser leben.	Spargelcremesuppe Schweinegeschnetzeltes Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) Spätzle Eisdessert	
DONNERSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Klare Brühe mit Nudeln Hackbällchen (Geflügelf.) mit Rahmsauce Jägerkohl (Weißkohl mit Speckwürfeln ^{1,5,8}) Salzkartoffeln ³ Pfirsichjoghurt ¹	Klare Brühe mit Nudeln Zucchini vegetarisch gefüllt mit (Reis, Käse, Paprika, Mais, Tomaten) Tomatensauce u. Vollkornreis Frischer gemischter Salat Pfirsichjoghurt ¹
FREITAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Tomatencremesuppe Backfisch in Eihülle (Seelachs) mit Remoulade ^{5,6} Warmer Kartoffelsalat ³ Frischer gemischter Salat Himbeerquarkspeise	Tomatencremesuppe Eier in Senfsauce ^{1,5} Spinat Kartoffelpüree ⁵ Himbeerquarkspeise
SAMSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Mais, Champignons, Kartoffelwürfeln ³ Fruchtcocktail ²	Kichererbseneintopf vegetarisch mit Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln ³ Fruchtcocktail ²
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Markklößchen Rinderroulade ¹ (gefüllt mit Schweinespeck, Zwiebeln, Gurke) mit Bratensauce Spitzkohl und Kartoffelgratin Vanillecreme mit Himbeersauce	

Änderungen vorbehalten

Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet - 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.