



Änderungen
sind zwischen
7.30- 9.00 Uhr
im Küchenbüro
möglich.
0272197627023

Essen auf Rädern

Speisekarte vom 25.3. – 31.3.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Rindergeschnetzeltes Familiengemüse (Karotten, Kohlrabi, Schnittbohnen) Gabelspagetti Obst: Birne	Gemüsebratling (aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Brokkoli) mit Kräuterquark ⁵ und Couscous (Beilage aus Weizen) Frischer gemischter Salat Obst: Birne
DIENSTAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	gebratene Hähnchenschenkel mit Paprikasauce ⁵ und Vollkornreis Frischer gemischter Salat Mandarinenkompott	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce ⁵ Mandarinenkompott
MITTWOCH <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Fleischklößchen (vom Kalb) in stückiger Tomatensauce Kartoffelpüree ⁵ Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Orange	Chinakohl Berglinsen Eintopf vegetarisch (mit Kartoffel ³ - u. Möhrenwürfeln) Buttermilchdessert Orange
DONNERSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Heiße Fleischwurst ^(Schweinf.) Gemüsekartoffelsalat ^{1,2,5,6,9} (mit Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) Obst: Kiwi	Ravioli gefüllt mit Champignons in Sahne-Gemüsesauce Frischer gemischter Salat Obst: Kiwi
FREITAG <i>Karfreitag</i>  Gesund essen, besser leben.	Schollenfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln ³ Mischgemüse (Möhre, Brokkoli, Schnittbohnen) Birnenkompott	
SAMSTAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Erbsensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³ und Kasslerwürfeln (Schwein) ^{1,5,9} Erdbeerjoghurt ¹	Vegetarische Schlesische – Kartoffelsuppe ³ (Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³) Erdbeerjoghurt ¹
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderbraten mit Sauce Blumenkohl mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln ³ Weiße Schokomousse mit Aprikosenpüree	

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen sind vorbehalten

Als frischen Salat bieten wir Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Möhren mit Joghurtdressing an

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

Alle Speisepläne finden sie auch unter

www.caritas-olpe.de/hilfe-beratung/alte-und-pflegebeduerftige-menschen/angebot-essen-auf-raeder

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 im Speiseplan 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 „Essen auf Rädern“ als eine Menülinie zertifiziert.