



Speisekarte vom 1.4. – 7.4.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <i>Ostermontag</i>  Gesund essen, besser leben.	Spargelcremesuppe Schweineroulade mit Sauce Pariser Karotten Semmelknödel Eisdessert	
DIENSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Kürbiscremesuppe exotisch Paniertes Schnitzel vegetarisch (aus Weizeneiweiß) ³ Kräutersauce Balkangemüse (Mais, Karotten, Bohnen, Sellerie, Paprika, Erbsen) Kartoffelpüree ⁵ Mirabellenkompott ⁵	Kürbiscremesuppe exotisch Heringsstipp (Hering mit Äpfeln, Zwiebeln in Sahnesauce) ⁶ Petersilienkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Mirabellenkompott ⁵
MITTWOCH <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Nudeln Schweinegeschnetzeltes (mit Zwiebeln und Paprika) Spätzle Frühlingsgemüse (Möhren, weiße Rüben, Bohnen, Erbsen) Buttermilchdessert -Birne	Vegetarischer Schnippelbohnen Eintopf mit Nudeln (u. Suppengemüse) Buttermilchdessert - Birne
DONNERSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsecremesuppe (aus Suppengemüse) Kassler (Scheinef.) mit Bratensauce ^{1,3,5,9} Grünkohl mit Speckwürfeln ^{1,3,5,9} Salzkartoffeln ³ Kirschquarkspeise	Gemüsecremesuppe (aus Suppengemüse) Eieromelette m.Champignonsauce ⁵ . Vollkornreis Frischer gemischter Salat Kirschquarkspeise
FREITAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Champignoncremesuppe Gedünsteter Kabeljau mit Paprikasauce, Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Fruchtcocktail ²	Champignoncremesuppe Rührei ³ Spinat Kartoffelpüree ⁵ Fruchtcocktail ²
SAMSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Graupensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³ u. Fleischklößchen ^{(Schweinef.) 2} Pflirsichjoghurt	Grüner Erbseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Pflirsichjoghurt
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe m. Markklößchen u. Eierstich Tafelspitz ^(Rindf.) in Meerrettichsauce ^{3,5} Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl) Butterkartoffeln ³ Sahnepudding mit Schokostreuseln u. Kirschkompott	

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.