



Speisekarte vom 8.4. – 14.4.2024

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2
MONTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Zucchini-cremesuppe Hackfleisch – Bolognese ⁵ (Rind- und Schweinefleisch gemischt) Nudeln Frischer gemischter Salat Cappuccino Pudding ²	Zucchini-cremesuppe Paprikaschote gefüllt m. (Erbsen u. Weizeneiweiß, Mais) Tomatensauce, Reis Frischer gemischter Salat Cappuccino Pudding ²
DIENSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Flädle Putengulasch mit Cocktailfrüchten i. Currysauce ^{2,5} Erbsengemüse, Vollkornreis Buttermilchdessert Heidelbeere	Gemüsebrühe mit Flädle Gemüsefrikadelle ⁵ m. Kräuter- quark, Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Heidelbeere
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Champignon-cremesuppe Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch) Kartoffel-Möhren Durcheinander ³ Birnenkompott	Linseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln ³) Birnenkompott
DONNERSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsesuppe mit Nudeln Hackbraten (Schwein- / Rindfleisch) mit Bratensauce Wirsinggemüse mit Speckwürfeln ^{1,5,9} Salzkartoffeln ³ Süßkirschkompott ^{2,7}	Gemüsesuppe mit Nudeln Vegetarischer Gnocchiauflauf mit (Karotten, Sellerie, Zucchini-streifen) in Tomatensahnesauce überbacken mit Käse Frischer gemischter Salat Süßkirschkompott ^{2,7}
FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Spinat-cremesuppe Seelachsfilet in (Zitronen-Kräuter-Panade) ⁵ und Kräutersauce, Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Waldfrüchtejoghurt ¹	Spinat-cremesuppe Warmer Milchreis dazu Kirschsauce Waldfrüchtejoghurt ¹
SAMSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Käsesuppe mit Porree und Hackfleisch (Rind / Schweinefleisch) ^{1,2} Pfirsichquarkspeise	Roter Bohneneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Pfirsichquarkspeise
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Spargel-cremesuppe Schweinerollbraten mit Sauce Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Kartoffelknödel, Rote Grütze mit Vanillesauce	

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.