



Speisekarte vom 10.7. – 16.7.2023

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Rinderbrühe m Backerbsen Rostbratwurst (Scheinef.) ^{1,5,9} Kohlrabigemüse Butterkartoffeln ³ Buttermilchdessert Rhabarber	Rinderbrühe m. Backerbsen Gemüse-Kartoffel ³ Auflauf (aus Suppengemüse) u. Sahnesauce Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Rhabarber
DIENSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Kräutercremesuppe Hähnchengeschnetzeltes chinesische Art (mit Bambus, Weiß- kohl, Paprika, Porree, Pilzen) u. Reis Frischer gemischter Salat Haselnusspudding	Kräutercremesuppe Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen ⁵ und Vanillesauce Haselnusspudding
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Spargelcremesuppe Paniertes Schweineschnitzel Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) Petersilienpüree ⁵ Birnenkompott	Italienische Gemüsesuppe mit Brechbohnen (Suppengemüse, Tomaten, Zwiebeln) und Nudeln ⁵ Birnenkompott
DONNERSTAG <u>Menü 2</u>  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 <u>Menü 1</u>  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 <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Mais, Champignons, Kartoffelwürfeln ³ Stracciatellapudding	Kichererbseneintopf vegetarisch Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³ Stracciatellapudding
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Markklößchen Rinderroulade ¹ (gefüllt mit Schweinespeck, Zwiebeln, Gurke) mit Bratensauce Spitzkohl und Kartoffelgratin Vanillecreme mit Pfirsich- und 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, 10. Milcheiweiß, 11. Pflanzeneiweiß, 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.