



## Speisekarte vom 17.7. – 23.7.2023

TAG	MENUE 1	MENUE 2
<b>MONTAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Selleriecremesuppe Königsberger Klopse (aus Schweinefleisch) in Kapernsauce Schnittlauchmöhren u. Reis Aprikosen-Mangojoghurt <sup>6,7</sup>	Selleriecremesuppe Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Käse-Sahnesauce <sup>5</sup> Salzkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Aprikosen-Mangojoghurt <sup>6,7</sup>
<b>DIENSTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Flädle Schweinegulasch mit Champignons Rosenkohl <sup>1,8,9</sup> mit Speckwürfeln Butterspätzle Milchreis mit Zimt und Zucker	Gemüsebrühe mit Flädle Sahneheringsfilet „Hausfrauen- art“ <sup>6,7</sup> Salzkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Milchreis mit Zimt und Zucker
<b>MITTWOCH</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Lauchcremesuppe Paniertes Schweine - Cordon Bleu u. Bratensauce Schwarzwurzeln Salzkartoffeln <sup>3</sup> Sahnepudding	Roter Linseneintopf vegetarisch mit Juliengemüse (Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) Kokosmilch und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Sahnepudding
<b>DONNERSTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Geflügel Kraftbouillon Reibekuchen <sup>3</sup> mit Apfelmus <sup>5</sup>  Götterspeise Tropic mit Sahne	Geflügel Kraftbouillon Hähnchenbrust (gedünstet) in Paprikasauce <sup>5</sup> Vollkornreis Frischer gemischter Salat Götterspeise Tropic mit Sahne
<b>FREITAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Blumenkohlcremesuppe Gedünsteter Seelachs mit Kräutersauce <sup>5</sup> Salzkartoffeln <sup>3</sup> , Gemüse mix Fit (Möhre, Pastinake, Zucchini) Pfirsichkompott <sup>5</sup>	Blumenkohlcremesuppe Eierfrikassee mit Spargel und Champignons <sup>1,5</sup> Kartoffelpüree <sup>5</sup> Frischer gemischter Salat Pfirsichkompott <sup>5</sup>
<b>SAMSTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Schnippelbohnsuppe mit Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> und Mettwurst <sup>(Schweinf.) 1,5,8</sup> Waldfruchtquarkspeise	Gelber Erbseneintopf vegetarisch Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> Waldfruchtquarkspeise
<b>SONNTAG</b>  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Nudeln Sauerbraten vom Rind mit Bratensauce Rotkohl <sup>5</sup> und Kartoffelknödel Vanillecreme mit Schokostreuseln u. Rum <sup>2,13</sup>	

*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, 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.