



Speisekarte vom 31.7. – 6.8.2023

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe m Grießklößen Putengeschnitzeltes Gyros art mit Tomatenreis und Tzatziki Frischer gemischter Salat Mirabellenkompott ⁵	Gemüsebrühe m Grießklößen Selleriebratling m. Gemüsesauce (Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) ⁵ Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Mirabellenkompott ⁵
DIENSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Kürbiscremesuppe exotisch Paniertes Schnitzel vegetarisch (aus Weizeneiweiß) Kräutersauce Balkangemüse (Mais, Karotten, Bohnen, Sellerie, Paprika, Erbsen) Kartoffelpüree ⁵ Vanillepudding m. Sirup	Kürbiscremesuppe exotisch Heringsstipp (Hering mit Äpfeln, Zwiebeln in Sahnesauce) ^{1,5,6,9} Petersilienkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat ¹⁰ Vanillepudding m. Sirup
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Nudeln Schweinegeschnitzeltes (mit Zwiebeln und Paprika) Spätzle Frühlingsgemüse (Möhren, weiße Rüben, Bohnen, Erbsen) Buttermilchdessert -Birne	Vegetarischer Schnippelbohnen Eintopf mit Nudeln (u. Suppengemüse) Buttermilchdessert -Birne
DONNERSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsecremesuppe (aus Suppengemüse) Kassler (Schweinf.) mit Bratensauce ^{1,5,9} Sauerkraut mit Speckwürfeln ^{1,5,9} Kartoffelpüree ⁵ Kirschquarkspeise	Gemüsecremesuppe (aus Suppengemüse) Eieromelette mit Champignonsauce ^{5,10} Vollkornreis Frischer gemischter Salat Kirschquarkspeise
FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Champignoncremesuppe Gedünsteter Kabeljau mit Paprikasauce Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Apfelschnee mit Sahne ⁵	Champignoncremesuppe Rührei Spinat Kartoffelpüree ⁵ Apfelschnee mit Sahne ⁵
SAMSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Graupensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³ u. Fleischklößchen ^(Schweinef.) Pfirsichjoghurt ¹	Grüner Erbseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Pfirsichjoghurt ¹
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe m. Markklößchen u. Eierstich Tafelspitz ^(Rindf.) in Meerrettichsauce 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, 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.