



**Speisekarte vom 17.6. – 23.6.2024**

<b>TAG</b>	<b>MENUE 1</b>	<b>MENUE 2</b>
<b>MONTAG</b> <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe m Backerbsen Rostbratwurst (Schweinef.) <sup>1,5,9</sup> Kohlrabigemüse Butterkartoffeln <sup>3</sup> Buttermilchdessert Erdbeer <sup>2</sup>	Gemüsebrühe m. Backerbsen Gemüse-Kartoffel <sup>3</sup> Auflauf (aus Suppengemüse) u. Sahnesauce Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Erdbeer <sup>2</sup>
<b>DIENSTAG</b> <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Kräutercremesuppe Hähnchengeschnetzeltes chinesische Art (mit Bambus, Weißkohl, Paprika, Porree, Pilzen) und Reis Frischer gemischter Salat Haselnusspudding	Kräutercremesuppe Quarkauflauf mit Äpfeln und Rosinen <sup>5</sup> und Vanillesauce  Haselnusspudding
<b>MITTWOCH</b> <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Spargelcremesuppe Paniertes Schweineschnitzel Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) Petersilienpüree <sup>5</sup> Birnenkompott	Italienische Gemüsesuppe mit Brechbohnen (Suppengemüse, Tomaten, Zwiebeln) und Nudeln <sup>5</sup>  Birnenkompott
<b>DONNERSTAG</b> <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Klare Brühe mit Nudeln Hackbällchen (Geflügelf.) mit Rahmsauce Jägerkohl (Weißkohl mit Speckwürfeln <sup>1,5,8</sup> ) Salzkartoffeln <sup>3</sup> Pfirsichjoghurt <sup>1</sup>	Klare Brühe mit Nudeln Zucchini vegetarisch gefüllt mit (Reis, Käse, Paprika, Mais, Tomaten) Tomatensauce u. Vollkornreis Frischer gemischter Salat Pfirsichjoghurt <sup>1</sup>
<b>FREITAG</b> <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Tomatencremesuppe Backfisch in Eihülle (Seelachs) mit Remoulade <sup>5,6</sup> Warmer Kartoffelsalat <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Himbeerquarkspeise	Tomatencremesuppe Eier in Senfsauce <sup>1,5</sup> Spinat Kartoffelpüree <sup>5</sup> Himbeerquarkspeise
<b>SAMSTAG</b> <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Pikante Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Mais, Champignons, Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> Fruchtcocktail <sup>2</sup>	Kichererbseneintopf vegetarisch mit Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> Fruchtcocktail <sup>2</sup>
<b>SONNTAG</b>  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Eierstich u. Markklößchen Rinderroulade <sup>1</sup> (gefüllt mit Schweinespeck, Zwiebeln, Gurke) mit Bratensauce Spitzkohl und Kartoffelgratin Vanillecreme mit 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, 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.