



Speisekarte vom 3.6. – 9.6.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Kräutercremesuppe Leberkäse (Schweinef.) ^{1,5,9} mit Bratensauce Lauchrahmgemüse Salzkartoffeln ³ Kirschjoghurt ¹	Kräutercremesuppe Gemüsenudelauf „Lasagne“ (m. Brokkoli, Sellerie, Zucchini) und Schnittlauchsauce ⁵ Frischer gemischter Salat Kirschjoghurt ¹
DIENSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Tomatencremesuppe Frikadelle (Schweinef.) ,Bratensauce Dicke Bohnen mit Speckwürfeln ^{1,8,9} Kartoffelpüree ⁵ Karamellpudding	Tomatencremesuppe Bratrollmops ^{1,2,5} (Hering) mit Kartoffelbratlingen ³ und Frischer gemischter Salat Karamellpudding
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Bunte Gemüsebrühe Mini Haxe (Schweinef.) mit Sauce ⁵ Sauerkraut mit Speckwürfeln ^{1,5,9} Kartoffelpüree ⁵ Pfirsichkompott ⁵	Weiße-Bohnen-Eintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Pfirsichkompott ⁵
DONNERSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Hühnerbrühe mit Nudeln Hühnerfrikassee ⁵ mit Pilzen u. Spargel ,Vollkornreis Frischer gemischter Salat Grießpudding	Hühnerbrühe mit Nudeln Kaiserschmarren mit Rosinen und Pflaumensauce Grießpudding
FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Karottencremesuppe Paniertes Schollenfilet mit Dillsauce ⁵ ,Butterkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Mandarinenkompott	Karottencremesuppe Kräuterröhrei mit Spinat Kartoffelpüree ⁵ Mandarinenkompott
SAMSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln Kasslerwürfeln ³ (Schweinef.) 1,5,9 Erdbeerquarkspeise	Möhreeneintopf vegetarisch (mit Kartoffelwürfeln ³) Erdbeerquarkspeise
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe m. Eierstich u. Nudeln Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Feines Bohnengemüse und Röstitaler Zitronenpudding mit Himbeerpüree	

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.