



**Speisekarte vom 8.7. – 14.7.2024**

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

*Änderungen sind 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.