



## Speisekarte vom 22.7. – 28.7.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
<b>MONTAG</b> <i>Menü 2</i> 	Kräutercremesuppe Leberkäse (Schweinef.) <sup>1,5,9</sup> mit Bratensauce Lauchrahmgemüse Salzkartoffeln <sup>3</sup> Kirschjoghurt <sup>1</sup>	Kräutercremesuppe Gemüsenudelauf „Lasagne“ (m. Brokkoli, Sellerie, Zucchini) und Schnittlauchsauce <sup>5</sup> Frischer gemischter Salat Kirschjoghurt <sup>1</sup>
<b>DIENSTAG</b> <i>Menü 2</i> 	Tomatencremesuppe Frikadelle (Schweinef.) ,Bratensauce Dicke Bohnen mit Speckwürfeln <sup>1,8,9</sup> Kartoffelpüree <sup>5</sup> Karamellpudding	Tomatencremesuppe Bratrollmops <sup>1,2,5</sup> (Hering) mit Kartoffelbratlingen <sup>3</sup> und Frischer gemischter Salat  Karamellpudding
<b>MITTWOCH</b> <i>Menü 2</i> 	Bunte Gemüsebrühe Mini Haxe (Schweinef.) mit Sauce <sup>5</sup> Sauerkraut mit Speckwürfeln <sup>1,5,9</sup> Kartoffelpüree <sup>5</sup> Pfirsichkompott <sup>5</sup>	Weiß-Bohnen-Eintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> )  Pfirsichkompott <sup>5</sup>
<b>DONNERSTAG</b> <i>Menü 1</i> 	Hühnerbrühe mit Nudeln Hühnerfrikassee <sup>5</sup> mit Pilzen u. Spargel ,Vollkornreis Frischer gemischter Salat Grießpudding	Hühnerbrühe mit Nudeln Kaiserschmarren mit Rosinen und Pflaumensauce  Grießpudding
<b>FREITAG</b> <i>Menü 1</i> 	Karottencremesuppe Paniertes Schollenfilet mit Dillsauce <sup>5</sup> ,Butterkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Mandarinenkompott	Karottencremesuppe Kräuterröhrei mit Spinat Kartoffelpüree <sup>5</sup> Mandarinenkompott
<b>SAMSTAG</b> <i>Menü 1</i> 	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln Kasslerwürfeln <sup>3</sup> (Schweinef.) 1,5,9 Erdbeerquarkspeise	Möhreneintopf vegetarisch (mit Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> )  Erdbeerquarkspeise
<b>SONNTAG</b> 	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.