



Speisekarte vom 27.5. – 2.6.2024

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2
MONTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Zucchini cremesuppe Hackfleisch – Bolognese ⁵ (Rind- und Schweinefleisch gemischt) Nudeln Frischer gemischter Salat Cappuccino Pudding ²	Zucchini cremesuppe Paprikaschote gefüllt m. (Erbsen u. Weizeneiweiß, Mais) Tomatensauce, Reis Frischer gemischter Salat Cappuccino Pudding ²
DIENSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Flädle Putengulasch mit Cocktailfrüchten i. Currysauce ^{2,5} Erbsengemüse, Vollkornreis Buttermilchdessert Heidelbeere	Gemüsebrühe mit Flädle Gemüsekugeln ⁵ m. Kräuter- quark, Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Heidelbeere
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Champignon cremesuppe Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch) Kartoffel-Möhren Durcheinander ³ Birnenkompott	Linseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln ³) Birnenkompott
DONNERSTAG <u>Fronleichnam</u>  Gesund essen, besser leben.	Kraftbrühe mit Nudeln Schweineroulade mit Bratensauce Spargelgemüse in Sauce Hollandaise Salzkartoffeln ³ Eisdessert	
FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Spinat cremesuppe Seelachsfilet in (Zitronen-Kräuter-Panade) ⁵ und Kräutersauce, Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Waldfrüchtejoghurt ¹	Spinat cremesuppe Warmer Milchreis dazu Kirschsauce Waldfrüchtejoghurt ¹
SAMSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Käsesuppe mit Porree und Hackfleisch (Rind / Schweinefleisch) ^{1,2} Pfirsichquarkspeise	Roter Bohneneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Pfirsichquarkspeise
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Spargel cremesuppe Schweinerollbraten mit Sauce Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Kartoffelknödel, Rote Grütze mit Vanillesauce	

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.