




Speisekarte vom 29.7. – 4.8.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Lauchcremesuppe Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkraut gemischt Salzkartoffeln ³ Fruchtcocktail ²	Lauchcremesuppe Maultaschen vegetarisch gefüllt (mit Champignons und Zwiebeln) dazu Sahne-Gemüsesauce (mit Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) ⁵ Frischer gemischter Salat Fruchtcocktail ²
DIENSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Geröstete Griessuppe Currywurst (Geflügelfleisch) 6,9 Pommes frites Mandelpudding	Geröstete Griessuppe Nudelauflauf (aus Vollkornnudeln, Suppengemüse, Champignons) mit Tomatensauce ⁵ Frischer gemischter Salat Mandelpudding
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Nudeln Paniertes Hähnchenschnitzel Ratatouillegemüse aus Paprika, Aubergine, Zucchini u. Tomate Vollkornreis Erdbeer-Rababerjoghurt ^{6,7}	Wirsing Linseneintopf vegetarisch (mit Kartoffelwürfeln ³ u. gelben Linsen) Erdbeer-Rababerjoghurt ^{6,7}
DONNERSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Brokkolicremesuppe Rindergulasch mit Zwiebeln u. Paprika Blumenkohl, Salzkartoffeln ³ Mokkapudding	Brokkolicremesuppe Brathering mit Bratkartoffeln aus. d. Backofen Frischer gemischter Salat Mokkapudding
FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Bunte Gemüsebrühe Gebratenes Hechtfilet in Eihülle mit Dillsauce ⁵ Erbsen/Möhren, Salzkartoffeln ³ Pfirsichkompott ⁵	Bunte Gemüsebrühe Sächsische Quarkkeulchen ⁵ (Kartoffel Quark Plätzchen mit Rosinen) dazu Apfelmus Pfirsichkompott ⁵
SAMSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Weiße Bohnen Eintopf (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) u. Bockwurst (Schweinf.) 1,5,9 Buttermilchdessert Rhabarber	Gemüseeintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Buttermilchdessert Rhabarber
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Steinpilzcremesuppe Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Gemüsemix Excellence (Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Blumenkohl) und Gabelspagetti Bayrische Creme mit Erdbeerpüree ²	

Änderungen 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.