



## Speisekarte vom 1.4. – 7.4.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
<b>MONTAG</b> <i>Ostermontag</i>  Gesund essen, besser leben.	Spargelcremesuppe Schweineroulade mit Sauce Pariser Karotten Semmelknödel Eisdessert	
<b>DIENSTAG</b> <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Kürbiscremesuppe exotisch Paniertes Schnitzel vegetarisch (aus Weizeneiweiß) 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>1,5,6,9</sup> Petersilienkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Mirabellenkompott <sup>5</sup>
<b>MITTWOCH</b> <i>Menü 2</i>  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> <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsecremesuppe ( aus Suppengemüse) Kassler ( Schweinf.) mit Bratensauce <sup>1,5,9</sup> Grünkohl mit Speckwürfeln <sup>1,5,9</sup> Salzkartoffeln <sup>3</sup> Kirschquarkspeise	Gemüsecremesuppe ( aus Suppengemüse) Eieromelette mit Champignonsauce <sup>5</sup> Vollkornreis Frischer gemischter Salat Kirschquarkspeise
<b>FREITAG</b> <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Champignoncremesuppe Gedünsteter Kabeljau mit Paprikasauce Salzkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Apfelschnee mit Sahne <sup>5</sup>	Champignoncremesuppe Rührei Spinat Kartoffelpüree <sup>5</sup> Apfelschnee mit Sahne <sup>5</sup>
<b>SAMSTAG</b> <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Graupensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> u. Fleischklößchen <sup>(Schweinef.)</sup> Pfirsichjoghurt <sup>1</sup>	Grüner Erbseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> ) Pfirsichjoghurt <sup>1</sup>
<b>SONNTAG</b>  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe m. Markklößchen u. Eierstich Tafelspitz <sup>(Rindf.)</sup> in Meerrettichsauce <sup>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 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.