



Speisekarte vom 6.5. – 12.5.2024

| TAG | MENUE 1 | MENUE 2 |
|--|--|---|
| MONTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben. | Selleriecremesuppe Königsberger Klopse (aus Schweinefleisch) in Kapernsauce Schnittlauchmöhren u. Reis Aprikosen-Mangojoghurt ^{6,7} | Selleriecremesuppe Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Käse-Sahnesauce ⁵ Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Aprikosen-Mangojoghurt ^{6,7} |
| DIENSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben. | Gemüsebrühe mit Flädle Schweinegulasch mit Champignons Rosenkohl ^{1,8,9} mit Speckwürfeln Butterspätzle Milchreis | Gemüsebrühe mit Flädle Sahneheringsfilet „Topf“ ^{6,7} Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Milchreis |
| MITTWOCH <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben. | Lauchcremesuppe Paniertes Schweine - Cordon Bleu u. Bratensauce Schwarzwurzeln Salzkartoffeln ³ Sahnepudding | Roter Linseneintopf vegetarisch mit Juliengemüse (Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) Kokosmilch und Kartoffelwürfeln ³ Frischer gemischter Salat Sahnepudding |
| DONNERSTAG <u>Christi Himmelf.</u>  Gesund essen, besser leben. | Klare Brühe mit Einlage Rindergulasch Frühlingsgemüse (Möhren, weiße Rüben, Bohnen, Erbsen) Salzkartoffeln ³ Eisdessert | |
| FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben. | Blumenkohlcremesuppe Gedünsteter Seelachs mit Kräutersauce ⁵ Salzkartoffeln ³ , Gemüsemix Fit (Möhre, Pastinake, Zucchini) Pfirsichkompott ⁵ | Blumenkohlcremesuppe Eierfrikassee mit Spargel und Champignons ^{1,5} Kartoffelpüree ⁵ Frischer gemischter Salat Pfirsichkompott ⁵ |
| SAMSTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben. | Schnippelbohnsuppe mit Kartoffelwürfeln ³ und Mettwurst ^{(Schweinf.) 1,5,8} Waldfruchtquarkspeise | Gelber Erbseneintopf vegetarisch Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln ³ Waldfruchtquarkspeise |
| SONNTAG  Gesund essen, besser leben. | Rinderkraftbrühe mit Nudeln Sauerbraten vom Rind mit Bratensauce Rotkohl ⁵ und Kartoffelknödel Vanillecreme mit Schokostreuseln u. Rum ^{2,13} | |

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.