



Speisekarte vom 20.5. – 26.5.2024

| TAG | MENUE 1 | MENUE 2 |
|--|--|---|
| MONTAG <i>Pfingsten</i>  Gesund essen, besser leben. | Spargelcremesuppe Putengeschnetzeltes Blumenkohlgemüse Kartoffelgratin Eisdessert | |
| DIENSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben. | Kürbiscremesuppe exotisch Paniertes Schnitzel vegetarisch (aus Weizeneiweiß) Kräutersauce Balkangemüse (Mais, Karotten, Bohnen, Sellerie, Paprika, Erbsen) Kartoffelpüree ⁵ Mirabellenkompott ⁵ | Kürbiscremesuppe exotisch Heringsstipp (Hering mit Äpfeln, Zwiebeln in Sahnesauce) ^{1,5,6,9} Petersilienkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Mirabellenkompott ⁵ |
| MITTWOCH <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 |
| DONNERSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben. | Gemüsecremesuppe (aus Suppengemüse) Kassler (Schweinf.) mit Bratensauce ^{1,5,9} Sauerkraut mit Speckwürfeln ^{1,5,9} Salzkartoffeln ³ Kirschquarkspeise | Gemüsecremesuppe (aus Suppengemüse) Eieromelette mit Champignonsauce ⁵ Vollkornreis Frischer gemischter Salat Kirschquarkspeise |
| FREITAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben. | Champignoncremesuppe Gedünsteter Kabeljau mit Paprikasauce Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Apfelschnee mit Sahne ⁵ | Champignoncremesuppe Rührei Spinat Kartoffelpüree ⁵ Apfelschnee mit Sahne ⁵ |
| SAMSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben. | Graupensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³ u. Fleischklößchen ^(Schweinef.) Pfirsichjoghurt ¹ | Grüner Erbseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln ³) Pfirsichjoghurt ¹ |
| SONNTAG  Gesund essen, besser leben. | Rinderkraftbrühe m. Markklößchen u. Eierstich Tafelspitz ^(Rindf.) in Meerrettichsauce ⁵ Sommergemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen, Blumenkohl) Butterkartoffeln ³ 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.