

## Speisekarte vom 22.7. – 28.7.2024

| TAG  | MENUE 1   | MENUE 2   |
|--|---|---|
| <b>MONTAG</b><br><u>Menü 2</u><br><br>Gesund essen, besser leben.       | Kräutercremesuppe<br>Leberkäse ( Schweinef.) <sup>1,5,9</sup><br>mit Bratensauce<br>Lauchrahmgemüse<br>Salzkartoffeln <sup>3</sup><br>Kirschjoghurt <sup>1</sup>                  | Kräutercremesuppe<br>Gemüsenudelauf<br>„Lasagne“<br>(m. Brokkoli, Sellerie, Zucchini)<br>und Schnittlauchsauce <sup>5,10</sup><br>Frischer gemischter Salat<br>Kirschjoghurt <sup>1</sup> |
| <b>DIENSTAG</b><br><u>Menü 2</u><br><br>Gesund essen, besser leben.     | Tomatencremesuppe<br>Frikadelle ( Schweinef.)<br>auf Bratensauce<br>Dicke Bohnen mit Speck-<br>würfeln <sup>1,8,9</sup> Kartoffelpüree <sup>5</sup><br>Karamellpudding            | Tomatencremesuppe<br>Bratrollmops <sup>1,2,5</sup> (Hering) mit<br>Kartoffelbratlingen <sup>3</sup> und<br>Frischer gemischter Salat<br>Karamellpudding                                   |
| <b>MITTWOCH</b><br><u>Menü 2</u><br><br>Gesund essen, besser leben.   | Bunte Gemüsebrühe<br>Mini Haxe (Schweinef.) mit Sauce <sup>5</sup><br>Sauerkraut mit Speckwürfeln <sup>1,5,9</sup><br>Kartoffelpüree <sup>5</sup><br>Pfirsichkompott <sup>5</sup> | Weiße-Bohnen-Eintopf<br>vegetarisch (mit Suppengemüse<br>und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> )<br>Pfirsichkompott <sup>5</sup>  |
| <b>DONNERSTAG</b><br><u>Menü 1</u><br><br>Gesund essen, besser leben. | Hühnerbrühe mit Nudeln<br>Hühnerfrikassee <sup>5</sup><br>mit Pilzen u. Spargel, Vollkornreis<br>Frischer gemischter Salat<br>Grießpudding  | Hühnerbrühe mit Nudeln<br>Kaiserschmarren mit Rosinen <sup>5</sup><br>und Pflaumensauce<br>Grießpudding   |
| <b>FREITAG</b><br><u>Menü 1</u><br><br>Gesund essen, besser leben.    | Karottencremesuppe<br>Paniertes Schollenfilet mit<br>Dillsauce <sup>5</sup> ,Butterkartoffeln <sup>3</sup><br>Frischer gemischter Salat<br>Mandarinenkompott                      | Karottencremesuppe<br>Kräuterröhrei mit<br>Spinat<br>Kartoffelpüree <sup>5</sup><br>Mandarinenkompott   |
| <b>SAMSTAG</b><br><u>Menü 1</u><br><br>Gesund essen, besser leben.    | Linseneintopf mit Suppengemüse<br>und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup><br>Kasslerwürfeln (Schweinef.) <sup>1,5,9</sup><br>Erdbeerquarkspeise   | Möhreeneintopf vegetarisch<br>(mit Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> )<br>Erdbeerquarkspeise  |
| <b>SONNTAG</b><br><br>Gesund essen, besser leben.                     | Rinderkraftbrühe m. Eierstich u. Nudeln<br>Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons<br>Feines Bohnengemüse und Röstitaler<br>Zitronenpudding mit Himbeerpüree                 |   |

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.