



## Speisekarte vom 27.5. – 2.6.2024

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2
<b>MONTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Zucchini cremesuppe Hackfleisch – Bolognese <sup>5</sup> (Rind- und Schweinefleisch gemischt) Nudeln Frischer gemischter Salat Cappuccino Creme <sup>2</sup>	Zucchini cremesuppe Paprikaschote gefüllt m. (Erbsen u. Weizeneiweiß, Mais) Tomatensauce, Reis Frischer gemischter Salat Cappuccino Creme <sup>2</sup>
<b>DIENSTAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe mit Flädle Putengulasch, Cocktailfrüchten in Currysauce <sup>2,5</sup> Erbsengemüse, Vollkornreis Buttermilchdessert Heidelbeere	Gemüsebrühe mit Flädle Gemüsekugeln <sup>5</sup> m. Kräuter- quark, Salzkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Heidelbeere
<b>MITTWOCH</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Champignon cremesuppe Westfälischer Pfefferpotthast (Rindergulasch) Kartoffel-Möhren Durcheinander <sup>3</sup> Birnenkompott	Linseneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse u. Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> )  Birnenkompott
<b>DONNERSTAG</b> <u>Fronleichnam</u>  Gesund essen, besser leben.	Kraftbrühe mit Nudeln Schweineroulade mit Bratensauce Spargelgemüse in Sauce Hollandaise Salzkartoffeln <sup>3</sup> Eisdessert	
<b>FREITAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Spinat cremesuppe Seelachsfilet in (Zitrone-Kräuter-Panade) <sup>5</sup> und Kräutersauce <sup>10</sup> Salzkartoffeln <sup>3</sup> Frischer gemischter Salat Waldfrüchtejoghurt <sup>1</sup>	Spinat cremesuppe Warmer Milchreis dazu Kirschsauce  Waldfrüchtejoghurt <sup>1</sup>
<b>SAMSTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Käsesuppe mit Porree und Hackfleisch (Rind u. Schweinefleisch) <sup>1,2</sup> Pflirsichquarkspeise	Roter Bohneneintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> ) Pflirsichquarkspeise
<b>SONNTAG</b>  Gesund essen, besser leben.	Spargel cremesuppe Schweinerollbraten mit Sauce Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) Kartoffelknödel, Rote Grütze mit Vanillesauce	

*Änderungen sind vorbehalten*

**Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet - 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.