



**Speisekarte vom 29.7. – 4.8.2024**

<b>TAG</b>	<b>MENUE 1</b>	<b>MENUE 2</b>
<b>MONTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Lauchcremesuppe Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkraut gemischt Salzkartoffeln <sup>3</sup>  Fruchtcocktail <sup>2</sup>	Lauchcremesuppe Maultaschen vegetarisch gefüllt (mit Champignons und Zwiebeln) dazu Sahne-Gemüsesauce (mit Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) <sup>5</sup> Frischer gemischter Salat Fruchtcocktail <sup>2</sup>
<b>DIENSTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Geröstete Grießsuppe Currywurst ( Geflügelfleisch. ) 6,9 Pommes frites  Mandelpudding	Geröstete Grießsuppe Nudelaufwurf (aus Vollkornnudeln, Suppengemüse, Champignons) mit Tomatensauce <sup>5</sup> Frischer gemischter Salat Mandelpudding
<b>MITTWOCH</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Nudeln Paniertes Hähnchenschnitzel Ratatouillegemüse aus Paprika, Aubergine, Zucchini u. Tomate Vollkornreis Erdbeer-Rabarberjoghurt <sup>6,7</sup>	Wirsing Linseneintopf vegetarisch (mit Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> u. gelben Linsen)  Erdbeer-Rabarberjoghurt <sup>6,7</sup>
<b>DONNERSTAG</b> <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Brokkolicremesuppe Rindergulasch mit Zwiebeln u. Paprika Blumenkohl, Salzkartoffeln <sup>3</sup> Mokka-creme <sup>2</sup>	Brokkolicremesuppe Brathering mit Bratkartoffeln aus d. Backofen Frischer gemischter Salat Mokka-creme <sup>2</sup>
<b>FREITAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Bunte Gemüsebrühe Gebratenes Hechtfilet in Eihülle mit Dillsauce <sup>5</sup> Erbsen/Möhren, Salzkartoffeln <sup>3</sup> Pfirsichkompott <sup>5</sup>	Bunte Gemüsebrühe Sächsische Quarkkeulchen <sup>5</sup> (Kartoffel Quark Plätzchen mit Rosinen) dazu Apfelmus Pfirsichkompott <sup>5</sup>
<b>SAMSTAG</b> <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Weiße Bohnen Eintopf (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> ) und Bockwurst ( Schweinf. ) 1,5,9 Buttermilchdessert Rhabarber	Gemüseintopf vegetarisch (mit Suppengemüse und Kartoffelwürfeln <sup>3</sup> ) Buttermilchdessert Rhabarber
<b>SONNTAG</b>  Gesund essen, besser leben.	Steinpilzcremesuppe Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ Gemüse Excellence (Brokkoli, Karotten, Rosenkohl, Blumenkohl) und Gabelspagetti Bayrische Creme mit Erdbeerpüree <sup>2</sup>	

Änderungen 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.