



Speisekarte vom 25.3. – 31.3.2024

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Blumenkohlcremesuppe Rindergeschnetzeltes Familiengemüse (Karotten, Kohlrabi, Schnittbohnen) Gabelspagetti Zitronenpudding	Blumenkohlcremesuppe Gemüsebratling (aus Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Brokkoli) mit Kräuterquark ⁵ und Couscous (Beilage aus Weizen) Frischer gemischter Salat Zitronenpudding
DIENSTAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Griesklößchensuppe gebratene Hähnchenschenkel Paprikasauce ⁵ , Vollkornreis Frischer gemischter Salat Mandarinenkompott	Griesklößchensuppe Apfelfannkuchen mit Vanillesauce ⁵ Mandarinenkompott
MITTWOCH <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Gemüsebrühe - Backerbsen Fleischklößchen (vom Kalb) in stückiger Tomatensauce Kartoffelpüree ⁵ Frischer gemischter Salat Buttermilchdessert Orange	Chinakohl Berglinsen Eintopf vegetarisch (mit Kartoffel ³ - u. Möhrenwürfeln) Buttermilchdessert Orange
DONNERSTAG <i>Menü 2</i>  Gesund essen, besser leben.	Tomaten Gemüsecremesuppe Heiße Fleischwurst ^(Schweinf.) Gemüsekartoffelsalat ^{1,2,5,6,9} (Möhre, Sellerie, Zucchiniestreifen) Vanillequarkspeise	Tomaten Gemüsecremesuppe Ravioli gefüllt mit Champignons in Sahne-Gemüsesauce Frischer gemischter Salat Vanillequarkspeise
FREITAG <i>Karfreitag</i>  Gesund essen, besser leben.	Kartoffelcremesuppe ³ Schollenfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln ³ Mischgemüse (Möhre, Brokkoli, Schnittbohnen) Birnenkompott	
SAMSTAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Erbsensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³ und Kasslerwürfeln (Schwein) ^{1,5,9} Erdbeerjoghurt ¹	Vegetarische Schlesische – Kartoffelsuppe (Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³) Erdbeerjoghurt ¹
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Rinderkraftbrühe mit Nudeln Rinderbraten mit Sauce Blumenkohl mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln ³ Weiße Schokomousse mit Aprikosenpüree	

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.