




## Speisekarte vom 25.3. – 31.3.2024

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