






Speisekarte vom 5.6. – 11.6.2023

TAG	MENUE 1	MENUE 2
MONTAG <u>Menü 2</u>  Gesund essen, besser leben.	Blumenkohlcremesuppe Rindergeschnetzeltes Familiengemüse (Karotten, Kohlrabi, Schnittbohnen) Gabelspagetti Zitronenpudding mit Himbeerpüree	Blumenkohlcremesuppe Gemüsebratling mit Kräuterquark ⁵ , Salzkartoffeln ³ Frischer gemischter Salat Zitronenpudding mit Himbeerpüree
DIENSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Griesklößchensuppe gebratene Hähnchenschenkel Paprikasauce ⁵ u. Vollkornreis Frischer gemischter Salat Mandarinenkompott	Griesklößchensuppe Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce ⁵ Mandarinenkompott
MITTWOCH <u>Menü 2</u>  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 <u>Fronleichnam</u>  Gesund essen, besser leben.	Spargelcremesuppe Putengeschnetzeltes Spargelgemüse in Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln Eisdessert	
FREITAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Kartoffelcremesuppe ^{8,10} Gebratenes Seelachsfilet in Eihülle, Senfsauce Salzkartoffeln ³ , Mischgemüse (Möhre, Brokkoli, Schnittbohnen) Grießbrei, Blaubeersauce ⁶	Kartoffelcremesuppe ⁸ Eieromelette (gefüllt mit Blattspinat und Käsesauce) Kartoffelpüree ⁵ Frischer gemischter Salat Griesbrei, Blaubeersauce ⁶
SAMSTAG <u>Menü 1</u>  Gesund essen, besser leben.	Erbsensuppe mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³ und Kasslerwürfeln (Schwein) ^{1,5,9} Erdbeerjoghurt ¹	Vegetarische Schlesische - Kartoffelsuppe ¹⁰ (Suppengemüse, Kartoffelwürfeln ³) Erdbeerjoghurt ¹
SONNTAG  Gesund essen, besser leben.	Klare Brühe mit Nudeln Schweinebraten mit Sauce Blumenkohl mit Sauce Hollandaise Semmelknödel Schokopudding mit Birnenmus	

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, 10. Milcheiweiß, 11. Pflanzeneiweiß, 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.