



Speisekarte vom 13.5. – 19.5.2024

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 u. Vollkornreis Frischer gemischter Salat Mandarinenkompott	Griesklößchensuppe Apfelpfannkuchen 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} m. (Möhren, Sellerie, Zucchiniestreifen) Vanillequarkspeise	Tomaten Gemüsecremesuppe Ravioli gefüllt mit Champignons in Sahne-Gemüsesauce Frischer gemischter Salat Vanillequarkspeise
FREITAG <i>Menü 1</i>  Gesund essen, besser leben.	Kartoffelcremesuppe ³ Gebratenes Seelachsfilet in Eihülle ,Senfsauce Salzkartoffeln ³ , Mischgemüse (Möhre, Brokkoli, Schnittbohnen) Birnenkompott	Kartoffelcremesuppe ³ Eieromelette (gefüllt mit Blattspinat und Käsesauce) Kartoffelpüree ⁵ Frischer gemischter Salat 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 Pfingsten  Gesund essen, besser leben.	Klare Brühe mit Nudeln Schweinenackenbraten mit Sauce Spargelgemüse in Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Schokopudding mit Birnenmus	

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.