



Speisenkarte für Senioren

		Woche vom 30.09. bis 06.10.2019	X			Woche vom 07.10. bis 13.10.2019	X
Mo. 30.09.	Menü I	Kesselgulasch von Rind mit Weißbrot (a,a1,2,j) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	493,6 kcal	Mo 07.10.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (a,a1,S) Rote-Beete-Salat (9)	499,6 kcal
	Menü II	Möhreneintopf mit Schweinefleisch (1, a, a1,S) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	381,3 kcal		Menü II	Hähnchenragout, Möhren, Salzkartoffeln (a,a1) Rote-Beete-Salat (9)	330,6 kcal
Di. 01.10.	Menü I	Wellfleisch, Majoransoße, Bayrischkraut, Salzkartoffeln (1,S,j,a,a1,.) Vanillequarkspeise (1,g)	734,5 kcal	Di. 08.10.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch (1, a,a1)) Mandarine	301,1 kcal
	Menü II	Putenpfanne mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (1,a1,a,j) Vanillequarkspeise (1,g)	559,6 kcal		Menü II	Fleischklößchen mit Gemüesoße und Butterspätzle (1,c,a,a1,i,j,l) Mandarine	409 kcal
Mi. 02.10.	Menü I	Eierragout mit Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) Erdbeerkompott	475,5 kcal	Mi. 09.10.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S) Vanillepudding (1,g)	793,1 kcal
	Menü II	Milchreis mit Butter und Zimt (g) Erdbeerkompott	514,8 kcal		Menü II	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g) Vanillepudding (1,g)	491,2 kcal
Do. 03.10.	Menü I	Rinderbraten mit Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelklöße (1,5,a,j,i,l,3) Obstsalat (3)	844,5 kcal	Do. 10.10.	Menü I	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1,S) Buttermilch-Dessert (2,g)	626,5 kcal
	Menü II	Wildlachsfilet mit Spinatsoße und Schleifnudeln (1,a1,d,j,g,a) Obstsalat (3)	490,5 kcal		Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) Buttermilch-Dessert (2,g)	403,6 kcal
Fr. 04.10.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j) Birne	629,4 kcal	Fr. 11.10.	Menü I	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	303,6 kcal
	Menü II	marinierter Hering und Salzkartoffeln (3,9,c,d,g,j) Birne	570,5 kcal		Menü II	gedünstetes Seehechtfilet mit Kräutersoße, Rahmgemüse, Kartoffelpüree (1,a,d,j,g,a1) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	583,5 kcal
Sa. 05.10.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S) Kirschquarkspeise (g)	597,1 kcal	Sa. 12.10.	Menü I	Hackfleischröllchen in Champignonsoße, Kartoffelpüree (a,g,a1,S) Orangenquarkspeise (g)	708,6 kcal
	Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f) Kirschquarkspeise (g)	397 kcal		Menü II	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Hörnchennudeln (a,c,i,a1) Orangenquarkspeise (g)	360,1 kcal
So. 06.10.	Menü I	Honigkrustenbraten, Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,.) Fruchtcocktail (1)	597,4 kcal	So. 13.10.	Menü I	Schweinebraten, Zwiebel-Senf-Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln (1,a,a1,j,S) Rote Grütze (1,a)	700,1 kcal
	Menü II	Geflügelfrikadelle, Mischgemüse, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j) Fruchtcocktail (1)	901,1 kcal		Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis Rote Grütze (1,a)	436 kcal

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 14.10. bis 20.10.2019		X			Woche vom 21.10. bis 27.10.2019		X
Mo. 14.10.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	445,5 kcal		Mo. 21.10.	Menü I	Kräuterquark mit Salzkartoffeln (g)	382,9 kcal	
		Apfel				Menü II	Bohnensalat (3,5,I)		
	Menü II	Bratklops mit Mischgemüse, Salzkartoffeln (1,a,i,j,S,a1)	700,3 kcal			Menü II	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,S,i)	313,6 kcal	
		Apfel					Bohnensalat (3,5,I)		
Di. 15.10.	Menü I	Backfisch mit Dillsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln (a1,1,a,d,j)	602,7 kcal		Di. 22.10.	Menü I	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (1,a,c,j,g,i)	781,8 kcal	
		Birnenkompott (3)				Menü II	Schokoladenquarkspeise (g)		
	Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Schweinefleisch (1,a1,a,S)	369,1 kcal			Menü II	Germknödel gefüllt mit Kirschen und Vanillesoße (2,a,g)	868,2 kcal	
		Birnenkompott (3)					Schokoladenquarkspeise (g)		
Mi. 16.10.	Menü I	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsesoße, Salzkartoffeln (a,a1)	370,6 kcal		Mi. 23.10.	Menü I	Pilzragout mit Salzkartoffeln (g)	406,4 kcal	
		Apfelmus (3)				Menü II	Erdbeerpudding (1,g)		
	Menü II	Quarkkeulchen (a,a1,g)	392 kcal			Menü II	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	407,2 kcal	
		Apfelmus (3)					Erdbeerpudding (1,g)		
Do. 17.10.	Menü I	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" (a1,1,a)	533 kcal		Do. 24.10.	Menü I	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a,S,c,j)	451,8 kcal	
		Schokopudding (g)				Menü II	Kleiner Saft		
	Menü II	Kohlrabieintopf mit vegetarischen Suppenklößchen (1,a,c,a1)	445,1 kcal			Menü II	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,)	491,2 kcal	
		Schokopudding (g)					Kleiner Saft		
Fr. 18.10.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	435,2 kcal		Fr. 25.10.	Menü I	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	744 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,I)				Menü II	Ananaskompott		
	Menü II	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu", Pfannengemüse, Salzkartoffeln (1,2,a,g,j,a1)	869,2 kcal			Menü II	gedünstetes Schollenfilet, Zitronensoße ,Kaisergemüse, Salzkartoffeln (1,a,d,j)	577,7 kcal	
		Rotkrautsalat (3,5,I)					Ananaskompott		
Sa. 19.10.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,I,S)	392,2 kcal		Sa. 26.10.	Menü I	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c)	235,2 kcal	
		Banane				Menü II	Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille		
	Menü II	Wurzelgemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S)	322,5 kcal			Menü II	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Reis (1,a,c,S,i,j)	535,7 kcal	
		Banane					Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille		
So. 20.10.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten, grüne Bohnen, Knödel (1,a1,S,a,j,g)	623,1 kcal		So. 27.10.	Menü I	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen (1,3,i,j,a,a1)	758 kcal	
		Fruchtjoghurt (g)				Menü II	Pfirsichkompott (3)		
	Menü II	gemischter Gulasch, grüne Bohnen und Knödel (1,S,a1, a,j,g)	607,3 kcal			Menü II	Kaninchenragout mit Rotkraut und Kartoffelklöße (1,8,3,a,g,j,)	500,6 kcal	
		Fruchtjoghurt (g)					Pfirsichkompott (3)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Kuchenangebot für 2019

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 05.10.2019	Blaubeermuffin	
Sonntag 06.10.2019	Donauwelle	
Samstag 12.10.2019	Kirschsandkuchen	
Sonntag 13.10.2019	Erdbeerfruchtschnitte	
Samstag 19.10.2019	Marmorkuchen	
Sonntag 20.10.2019	Puddingkuchen	
Samstag 26.10.2019	Bienenstich	
Sonntag 27.10.2019	Quark-Mohnkuchen	

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung



1 Stück 1,32 €

Zusatzstoffe und Allergene:a1-Weizen,Weizenerzeugnis,a3-Gerste,Gertseerzeugnis,S- mit Schweinefleisch 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enthält eine Phenylalaninquelle, 11 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 12 - mit Zuckeraustauschstoffen, a - Glutenthaltiges Getreide, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Speisepläne werden im Voraus geschrieben, dadurch können kurzfristige Produkt- und Rezepturänderungen nicht ausgeschlossen werden. Folglich können Änderungen der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entstehen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.