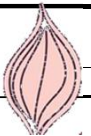
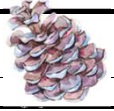
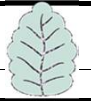
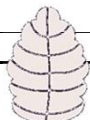

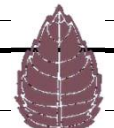

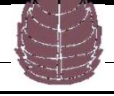

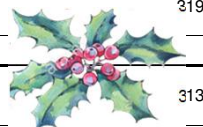





# Speisenkarte für Senioren

		Woche vom 26.10. bis 01.11.2020		X			Woche vom 02.11. bis 08.11.2020		X
<b>Mo.</b> <b>26.10.</b>	<b>Menü I</b>	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g)	524,2 kcal		<b>Mo</b> <b>02.11.</b>	<b>Menü I</b>	Pilzragout mit Salzkartoffeln (g)	369,6 kcal	
		Banane				<b>Menü II</b>	Waldbeerquark		
	<b>Menü II</b>	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1,a,c,j,g)	592,9 kcal			<b>Menü II</b>	Kochklops mit Dillsoße, Salzkartoffeln (1,a,a1,S,c,i)	550,6 kcal	
		Banane					Waldbeerquark		
<b>Di.</b> <b>27.10.</b>	<b>Menü I</b>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g)	863,6 kcal		<b>Di.</b> <b>03.11.</b>	<b>Menü I</b>	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal	
		Apfelmus (3)				<b>Menü II</b>	Kirschjoghurt (g)		
	<b>Menü II</b>	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	344 kcal			<b>Menü II</b>	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,I,S)	461,2 kcal	
		Apfelmus (3)					Kirschjoghurt (g)		
<b>Mi.</b> <b>28.10.</b>	<b>Menü I</b>	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Rotkraut und Kartoffeln (1,a1,a,j,d)	549,3 kcal		<b>Mi.</b> <b>04.11.</b>	<b>Menü I</b>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (a1,a,j,S)	526,6 kcal	
		Mandarinenkompott				<b>Menü II</b>	Aprikosenjoghurt		
	<b>Menü II</b>	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Rindfleisch (1,.)	296,2 kcal			<b>Menü II</b>	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Langkornreis (f,g,i,j,S)	688,1 kcal	
		Mandarinenkompott					Aprikosenjoghurt		
<b>Do.</b> <b>29.10.</b>	<b>Menü I</b>	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	731,8 kcal		<b>Do.</b> <b>05.11.</b>	<b>Menü I</b>	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	560,5 kcal	
		Apfel				<b>Menü II</b>	Rotkrautsalat (3,5,I)		
	<b>Menü II</b>	Schweinerippchen, Möhrensauerkraut, Kartoffelpüree (3,i,i,S,a,a1,g)	476,7 kcal			<b>Menü II</b>	Bunte Spirelli mit Sauce Bolognese in Tomatensoße (1,2,3,8,a,g,i,a1,S)	535,3 kcal	
		Apfel					Rotkrautsalat (3,5,I)		
<b>Fr.</b> <b>30.10.</b>	<b>Menü I</b>	Porreeeintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	395,2 kcal		<b>Fr.</b> <b>06.11.</b>	<b>Menü I</b>	paniertes Schollenfilet mit Kräutersoße, Buttererbsen Kartoffelpüree (a1,1,a,d,j)	662,5 kcal	
		Waldbeerjoghurt (g)				<b>Menü II</b>	Kiwi		
	<b>Menü II</b>	Hähnchenschnitzel mit Möhrengemüse, Salzkartoffeln (1,g)	434 kcal			<b>Menü II</b>	Hefeklöse mit Heidelbeer-Vanilla-Soße (a,a1,c,g)	481,1 kcal	
		Waldbeerjoghurt (g)					Kiwi		
<b>Sa.</b> <b>31.10.</b>	<b>Menü I</b>	Schweinelendenbraten mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,l)	582,5 kcal		<b>Sa.</b> <b>07.11.</b>	<b>Menü I</b>	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch (1)	319,9 kcal	
		Limetten-Orangen-Joghurt				<b>Menü II</b>	Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
	<b>Menü II</b>	gefüllte Fischrolade, Brokkolicremesoße, Salzkartoffeln (d,1,a1,g,j)	476,1 kcal			<b>Menü II</b>	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	313,1 kcal	
		Limetten-Orangen-Joghurt					Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
<b>So.</b> <b>01.11.</b>	<b>Menü I</b>	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,j)	598,6 kcal		<b>So.</b> <b>08.11.</b>	<b>Menü I</b>	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	889,4 kcal	
		Karamellpudding (g)				<b>Menü II</b>	Latte- Macchiato- Dessert (g)		
	<b>Menü II</b>	Gemüse-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (a,a1,S)	593,4 kcal			<b>Menü II</b>	Putenpfanne mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (a1,a,j)	459,7 kcal	
		Karamellpudding (g)					Latte- Macchiato- Dessert (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 09.11. bis 15.11.2020		X			Woche vom 16.11. bis 22.11.2020		X
Mo. 09.11.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l) Schokopudding (g)	744,8 kcal	Mo. 16.11.	Menü I	Kesselgulasch von Rind mit Weißbrot (a,a1,2,j,) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	493,6 kcal		
	Menü II	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit Rindfleisch (1) Schokopudding (g)	302,7 kcal		Menü II	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S,f) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	356,2 kcal		
Di. 10.11.	Menü I	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	508,1 kcal	Di. 17.11.	Menü I	Wellfleisch, Majoransoße, Bayrischkraut, Salzkartoffeln (1,S,j,a,a1,.) Vanillequarkspeise (1,g)	734,5 kcal		
	Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, Reis (1,a,j) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	452,6 kcal		Menü II	bunte Spirelli mit Gemüsesoße (a1, a) Vanillequarkspeise (1,g)	943,8 kcal		
Mi. 11.11.	Menü I	Putenleber, gebratene Zwiebeln, Kartoffelpüree (a,a1,1,g) Pfirsichkompott (3)	442,1 kcal	Mi. 18.11.	Menü I	Hühnerbeinchen mit Rotkohl und Kartoffelklöße (1,3,i,j,a,a1) Erdbeerkompott	719 kcal		
	Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S) Pfirsichkompott (3)	357,4 kcal		Menü II	Milchreis mit Butter und Zimt (g) Erdbeerkompott	555,1 kcal		
Do. 12.11.	Menü I	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c) Banane	644,6 kcal	Do. 19.11.	Menü I	Blumenkohlblatting mit Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i) Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce	656,9 kcal		
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) Banane	492,3 kcal		Menü II	marinierter Hering "Hausfrauenart" und Salzkartoffeln (3,9,c,d,g,j) Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce	625,7 kcal		
Fr. 13.11.	Menü I	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g) Apfelmus (3)	554,6 kcal	Fr. 20.11.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j) Birne	689,4 kcal		
	Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i) Apfelmus (3)	328,6 kcal		Menü II	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Birne	326,8 kcal		
Sa. 14.11.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Apfelkompott (3)	370,8 kcal	Sa. 21.11.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S) Kirschquarkspeise (g)	591,3 kcal		
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S) Apfelkompott (3)	1256,3 kcal		Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a) Kirschquarkspeise (g)	408,1 kcal		
So. 15.11.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) Schoko-Kokos-Quark	806,3 kcal	So. 22.11.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,) Fruchtcocktail (1)	600,3 kcal		
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) Schoko-Kokos-Quark	685,1 kcal		Menü II	Geflügelfrikadelle mit Buttermöhren, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,i,i,j) Fruchtcocktail (1)	901,1 kcal		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

## *Kuchenangebot für 2020*

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 31.10.2020	Blaubeermuffin	
Sonntag 01.11.2020	Eierschecke	
Samstag 07.11.2020	gefüllte Eclairs	
Sonntag 08.11.2020	Rhabarberkuchen	
Samstag 14.11.2020	Schoko- Kirschkuchen	
Sonntag 15.11.2020	Russischer Zupfkuchen	
Samstag 21.11.2020	Schoko-Rote-Grützekuchen	
Sonntag 22.11.2020	Vanilleschnitte mit Himbeer	

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.