



Speisenkarte für Senioren

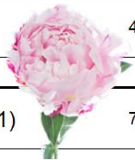





		Woche vom 15.04. bis 21.04.2019	X			Woche vom 22.04. bis 28.04.2019	X
Mo. 15.04.	Menü I	Kesselgulasch von Rind mit Weißbrot (a,a1,2,j) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	493,6 kcal	Oster- Montag Mo 22.04.	Menü I	Kaninchenrollbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (1,3,a,i,j,l) Mandarine-Mascarpone-Creme (2,g)	582,5 kcal
	Menü II	Möhreneintopf mit Schweinefleisch (1, a, a1,S) Apfel- Mangojoghurt (1,g)	381,3 kcal		Menü II	Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln(1,2,a,g,j,9) Mandarine-Mascarpone-Creme (2,g)	580,5 kcal
Di. 16.04.	Menü I	Wellfleisch, Majoransoße, Bayrischkraut, Salzkartoffeln (1,S,j,a,a1.) Vanillequarkspeise (1,g)	734,5 kcal	Di. 23.04.	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. 17.04.	Menü I	Eierragout mit Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) Erdbeerkompott	475,5 kcal	Mi. 24.04.	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. 18.04.	Menü I	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c) Waldbeerjoghurt (g)	541,8 kcal	Do. 25.04.	Menü I	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1,S) Buttermilch-Dessert (2,g)	626,5 kcal
	Menü II	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Waldbeerjoghurt (g)	355,5 kcal		Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) Buttermilch-Dessert (2,g)	403,6 kcal
Kar- Freitag Fr. 19.04.	Menü I	gedünstetes Schollenfilet, Zitronensoße ,Kaisergemüse, Salzkartoffeln (1,a,d,j) Bananenjoghurt	577,7 kcal	Fr. 26.04.	Menü I	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	303,6 kcal
	Menü II	Kalbsgulasch mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln (1,a, a1) Bananenjoghurt	558,4 kcal		Menü II	gedünstetes Seehechtfilet mit Kräutersoße, Rahmgemüse, Kartoffelpüree (1,a,d,j,g,a1) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	583,5 kcal
Sa. 20.04.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S) Kirschquarkspeise (g)	597,1 kcal	Sa. 27.04.	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
Oster- Sonntag So. 21.04.	Menü I	Lammgulasch, Bohnengemüse, Semmelknödel(a,1,j) Osterüberraschung (h,g)	556 kcal	So. 28.04.	Menü I	Schweinebraten, Zwiebel-Senf-Soße, Mischgemüse, Salzkartoffeln (1,a,a1,j,S) Rote Grütze (1,a)	700,1 kcal
	Menü II	Spanferkel mit Bratensoße, Bohnengemüse, Semmelknödel (a,f,i,j) Osterüberraschung (h,g)	275 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 29.04. bis 05.05.2019		X			Woche vom 06.05. bis 12.05.2019		X
Mo. 29.04.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	445,5 kcal		Mo. 06.05.	Menü I	Kräuterquark mit Salzkartoffeln (g)	382,9 kcal	
		Apfel				Menü II	Bohnensalat (3,5,I)		
	Menü II	Bratklups 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. 30.04.	Menü I	Backfisch mit Dillsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln (a1,1,a,d,j)	602,7 kcal		Di. 07.05.	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)		
Mai- feiertag Mi. 01.05.	Menü I	Rinderzunge mit Buttererbsen, Salzkartoffeln (1,4,h,g)	710 kcal		Mi. 08.05.	Menü I	Pilzragout mit Salzkartoffeln (g)	406,4 kcal	
		Vanilledessert mit Sahne				Menü II	Erdbeerpudding (1,g)		
	Menü II	Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüsesoße, Salzkartoffeln (a,a1)	370,6 kcal			Menü II	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	407,2 kcal	
		Vanilledessert mit Sahne					Erdbeerpudding (1,g)		
Do. 02.05.	Menü I	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" (a1,1,a)	533 kcal		Do. 09.05.	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. 03.05.	Menü I	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1)	435,2 kcal		Fr. 10.05.	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. 04.05.	Menü I	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,I,S)	392,2 kcal		Sa. 11.05.	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. 05.05.	Menü I	Altenburger Schwarzbierbraten, grüne Bohnen, Kartoffeln (1,a1,S,a,j,g)	623,1 kcal		So. 12.05.	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 Kartoffeln (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 20.04.2019	Dessertkuchen dunkel	
Sonntag 21.04.2019	Eierschecke	
Samstag 27.04.2019	Marmorkuchen	
Sonntag 28.04.2019	Käsekuchen	
Samstag 04.05.2019	Puddingkuchen	
Sonntag 05.05.2019	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 11.05.2019	Rhabarberkuchen	
Sonntag 12.05.2019	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.