



Speisenkarte für Senioren

		Woche vom 18.02. bis 24.02.2019	X			Woche vom 25.02. bis 03.03.2019	X	
Mo. 18.02.	Menü I	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S) 522,4 kcal Birnenkompott (3)	Mo 25.02.	Menü I	Gemüseschnitzel, Buttersoße, Kartoffelpüree (1,a,i,g,j) 783,7 kcal Apfelmus (3)	Di. 26.02.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) 364 kcal Erdbeerjoghurt (1,g)
	Menü II	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j) 582,9 kcal Birnenkompott (3)		Menü II	Milchreis mit Butter und Zimt (g) 514,8 kcal Apfelmus (3)		Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l) 711,8 kcal Erdbeerjoghurt (1,g)
Di. 19.02.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Rauchfleisch (2,3,S) 465,2 kcal Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)	Mi. 20.02.	Menü I	paniertes Seehechtfilet, Senfsoße, Salzkartoffeln (1,a,d,j) 637,3 kcal Apfel-Möhren-Rohkost (3)	Do. 21.02.	Menü I	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g) 430,8 kcal Banane
	Menü II	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese (a,i) 702,9 kcal Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		Menü II	Wintergemüseintopf mit Rindfleisch (1,a,i) 299,4 kcal Apfel-Möhren-Rohkost (3)		Menü II	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g) 305,3 kcal Banane
Fr. 22.02.	Menü I	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S) 561,5 kcal Vanillepudding (1,g)	Sa. 23.02.	Menü I	Porreeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S) 309,4 kcal Pfirsichjoghurt	So. 24.02.	Menü I	Schmorpfanne vom Schwein mit Paprika, Schalotten und Reis (9,a,g,j,S) 637,7 kcal Mandarinenkompott
	Menü II	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Langkornreis (1,a,d,f,i) 541,1 kcal Vanillepudding (1,g)		Menü II	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g) 653 kcal Pfirsichjoghurt		Menü II	Hähnchenkeule mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,a,g,j) 694,1 kcal Mandarinenkompott
Sa. 23.02.	Menü I	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (1,8,a,a1,S,j) 629,4 kcal Obst	So. 03.03.	Menü I	Weiße-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,S) 507,9 kcal Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce		Menü I	Hackbraten mit Waldpilzsoße, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln (1,a,j) 666,8 kcal Himbeerquarkspeise (g)
	Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) 403,6 kcal Obst		Menü II	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Kräuterreis (S,j) 696,3 kcal Wackelpudding Himbeer/Waldmeister mit Vanillesauce		Menü II	Honigkrustenbraten, Kaisergemüse, Petersilienkartoffeln (1,g,a,i,j,) 609,1 kcal Himbeerquarkspeise (g)

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 04.03. bis 10.03.2019		X			Woche vom 11.03. bis 17.03.2019		X
Rosen montag Mo. 04.03.	Menü I	Krautpfanne mit Hackfleisch und Kartoffelpüree (3,g,l) Pfannkuchen	482,1 kcal		Mo. 11.03.	Menü I	Fleckeintopf (3,9,a,l,5) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	256,3 kcal	
	Menü II	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree (1,5,a,d,j,l) Pfannkuchen	530,5 kcal			Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i) Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille	352,6 kcal	
Fasching Di. 05.03.	Menü I	Grießbrei (a1,a,g) Kirschkompott (1)	528,1 kcal		Di. 12.03.	Menü I	paniertes Seelachsfilet, Kräutersoße, Kartoffelpüree (1,a,c,d,f,g,i,l,3) Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)	484,1 kcal	
	Menü II	Schonkost- Gemüse- Eintopf mit Schweinefleischbällchen (1,a1,S,a,i) Kirschkompott (1)	368 kcal			Menü II	Putengeschnitzeltes mit Ananas und Reis (a,j) Eisbergsalat mit Joghurtdressing (g)	515,1 kcal	
Mi. 06.03.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße,Buttermöhren und Salzkartoffeln (1,a,f,g,i,j) Apfelsaft (9)	655 kcal		Mi. 13.03.	Menü I	Quarkkeulchen (a,a1,g) Apfelmus (3)	392 kcal	
	Menü II	marinierter Heringsstippe und Salzkartoffeln (3,9,c,d,g,j) Apfelsaft (9)	483 kcal			Menü II	Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (1,c,g,5,3,l) Apfelmus (3)	475,5 kcal	
Do. 07.03.	Menü I	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch (1,a,a1) Vanillequarkspeise (1,g)	366,9 kcal		Do. 14.03.	Menü I	Kartoffelsalat mit Bockwurst (1,2,3,4,8,9,S,a,a1,c,g,j) Erdbeerjoghurt (1,g)	704,2 kcal	
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S) Vanillequarkspeise (1,g)	793,1 kcal			Menü II	Fleischklößchen mit Gemüesoße und Reis (a1,1,a,c,S,i,j) Erdbeerjoghurt (1,g)	641,5 kcal	
Fr. 08.03.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (2,3,8,S,i) Waldmeisterjoghurt (1)	614 kcal		Fr. 15.03.	Menü I	Wirsingroulade, Bratensoße, Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1) Kiwi	477,9 kcal	
	Menü II	Bratklops, Spinat, Salzkartoffeln (S,a,g,c) Waldmeisterjoghurt (1)	541,8 kcal			Menü II	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch (1,i,S) Kiwi	247,5 kcal	
Sa. 09.03.	Menü I	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Hammelfleisch (1,f) Apfelkompott (3)	276 kcal		Sa. 16.03.	Menü I	Rosenkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Schokopudding (g)	391,8 kcal	
	Menü II	Bunte Spirelli in Schinken-Käse-Soße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) Apfelkompott (3)	608,1 kcal			Menü II	Schweineleberragout mit Kartoffelpüree (a1,3,a,g,S) Schokopudding (g)	473,2 kcal	
So. 10.03.	Menü I	Spanferkelrollbraten, Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,a1,a,j) Fruchtcocktail (1)	487,4 kcal		So. 17.03.	Menü I	Schweinebraten, Schwarzwurzelgemüse, Schwenkkartoffeln (1,S,a1,a,g,j) Pfirsichkompott (3)	662,6 kcal	
	Menü II	Paprikagulasch mit Kräuterreis (S) Fruchtcocktail (1)	566,6 kcal			Menü II	Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Kohlrabigemüse, Schwenkkartoffeln (a1,1,a) Pfirsichkompott (3)	572 kcal	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

Kuchenangebot für 2019

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 23.02.2019	Apfelkuchen mit Pudding	
Sonntag 24.02.2019	Butterkuchen	
Samstag 02.03.2019	Donuts	
Sonntag 03.03.2019	Donauwelle	
Samstag 09.03.2019	Kirschsandkuchen	
Sonntag 10.03.2019	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	
Samstag 16.03.2019	Zitronenmuffin	
Sonntag 17.03.2019	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.