



# Speisenkarte für Senioren

		Woche vom 18.03. bis 24.03.2019	X			Woche vom 25.03. bis 31.03.2019	X
Mo. 18.03.	Menü I	Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,a1,9,S,g) 736,9 kcal Rote-Beete-Salat (9)		Mo 25.03.	Menü I	Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree (a1,1,a,g) 478,7 kcal Apfelsaft (9)	
	Menü II	Pangasiusfilet im Backteig, Tomatensoße, Kartoffelpüree (a,d,1,a1,g,9) 329,7 kcal Rote-Beete-Salat (9)			Menü II	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1,a,c,j,g) 548,8 kcal Apfelsaft (9)	
Di. 19.03.	Menü I	Schweinesteak mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (S,a1,j,a) 701,2 kcal Apfel- Mangojoghurt (1,g)		Di. 26.03.	Menü I	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (a,c,g) 863,6 kcal Apfelmus (3)	
	Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) 403,6 kcal Apfel- Mangojoghurt (1,g)			Menü II	Blumenkohl-Brokkoli-Eintopf mit Rindfleisch (1,) 342,7 kcal Apfelmus (3)	
Mi. 20.03.	Menü I	Spirelli mit Spinat-Hackfleisch-Soße (a1,a,S) 708,3 kcal Vanillequarkspeise (1,g)		Mi. 27.03.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsoße, Rotkraut und Kartoffeln (1,a1,a,j,d) 546 kcal Mandarinenkompott	
	Menü II	Geflügelfrikadelle, Mischgemüse, Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j) 901,1 kcal Vanillequarkspeise (1,g)			Menü II	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S) 407,2 kcal Mandarinenkompott	
Do. 21.03.	Menü I	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) 355,5 kcal Apfelmus (3)		Do. 28.03.	Menü I	Porreeeintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) 388,8 kcal Waldbeerjoghurt (g)	
	Menü II	Eierpfannkuchen (a1,a,c,g) 392,7 kcal Apfelmus (3)			Menü II	Hähnchenschnitzel mit Möhrengemüse, Salzkartoffeln (1,g) 430,7 kcal Waldbeerjoghurt (g)	
Fr. 22.03.	Menü I	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S) 635 kcal Birnenkompott (3)		Fr. 29.03.	Menü I	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S) 744 kcal Wackelpudding (1)	
	Menü II	Ratatouillegemüsepfanne mit Reis (a1,g,a,) 367,3 kcal Birnenkompott (3)			Menü II	vegetarischer Gemüseeintopf (a1,a,i) 280,8 kcal Wackelpudding (1)	
Sa. 23.03.	Menü I	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Bockwurst (2,3,a,a1) 544,1 kcal Aprikosenkompott (3)		Sa. 30.03.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,) 337,4 kcal Banane	
	Menü II	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,) 279,5 kcal Aprikosenkompott (3)			Menü II	Herz- Nierchenragout mit Kartoffelpüree (1,a1,g,j,l) 452,5 kcal Banane	
So. 24.03.	Menü I	Kasslerbraten mit Soße, Porreegemüse und Kartoffelklöße (1,2,3,a,i,l,g,a1) 642,2 kcal Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)		So. 31.03.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,j) 592,5 kcal Karamellpudding (g)	
	Menü II	Kalbsragout mit Buttermöhren und Kartoffelklöße (a,a1,g,j) 643,7 kcal Rote Grütze mit Sahne (1,a,g)			Menü II	Gemüse-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (a,a1,S) 586 kcal Karamellpudding (g)	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 01.04. bis 07.04.2019		X			Woche vom 08.04. bis 14.04.2019		X
Mo. 01.04.	Menü I	Pilzragout mit Salzkartoffeln (g) Waldbeerquark	406,4 kcal		Mo. 08.04.	Menü I	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Jagdwurstwürfeln (1,2,3,8,a,a1,S,i,j,l) Schokopudding (g)	711,8 kcal	
	Menü II	Bunte Spirelli in Schinken-Käse-Soße (1,2,3,8,a,g,j,a1,S) Waldbeerquark	608,1 kcal			Menü II	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit Rindfleisch (1) Schokopudding (g)	304,6 kcal	
Di. 02.04.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i) Kirschjoghurt (g)	445,5 kcal		Di. 09.04.	Menü I	Krautroulade mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln (a,j,S) Kleiner Saft	521,6 kcal	
	Menü II	Kräuterquark mit Salzkartoffeln (g) Kirschjoghurt (g)	382,9 kcal			Menü II	Hühnerfrikassee mit Reis (1,a,j) Kleiner Saft	490,9 kcal	
Mi. 03.04.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (a1,a,j,S) Aprikosenjoghurt	523,2 kcal		Mi. 10.04.	Menü I	Putenleber, gebratene Zwiebeln, Kartoffelpüree (a,a1,1,g) Pfirsichkompott (3)	447,8 kcal	
	Menü II	Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S) Aprikosenjoghurt	270,3 kcal			Menü II	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,i,a1,S) Pfirsichkompott (3)	351 kcal	
Do. 04.04.	Menü I	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S) Rotkrautsalat (3,5,l)	561,5 kcal		Do. 11.04.	Menü I	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel (1,a1,a,S,c) Banane	630,6 kcal	
	Menü II	Kochklops mit Dillsoße, Salzkartoffeln (1,a,a1,S,c,j) Rotkrautsalat (3,5,l)	491,7 kcal			Menü II	Grünkohleintopf mit Rindfleisch (i) Banane	294,5 kcal	
Fr. 05.04.	Menü I	paniertes Schollenfilet mit Kräutersoße, Brokkoligemüse, Kartoffelpüree (a1,1,a,d,j) Kiwi	664,5 kcal		Fr. 12.04.	Menü I	Sylter Fischpfanne mit Gemüse und Reis (a1,1,d,a,j) Vanillepudding (1,g)	500,3 kcal	
	Menü II	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g) Kiwi	491,2 kcal			Menü II	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch (a1,1,a,c,i) Vanillepudding (1,g)	352,6 kcal	
Sa. 06.04.	Menü I	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch (1) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	321,5 kcal		Sa. 13.04.	Menü I	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S) Apfelkompott (3)	364 kcal	
	Menü II	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Langkornreis (f,g,i,j,S) Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)	708,8 kcal			Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S) Apfelkompott (3)	1257,5 kcal	
So. 07.04.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i) Latte- Macchiato- Dessert (g)	890,6 kcal		So. 14.04.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) Schoko-Kokos-Quark	742,8 kcal	
	Menü II	Putenpfanne mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (a1,a,j) Latte- Macchiato- Dessert (g)	456,9 kcal			Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) Schoko-Kokos-Quark	628 kcal	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

## Kuchenangebot für 2019

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 23.03.2019	Blaubeermuffin	
Sonntag 24.03.2019	Erdbeerfruchtschnitte	
Samstag 30.03.2019	Dessertkuchen hell	
Sonntag 31.03.2019	Exotikfruchtschnitte	
Samstag 06.04.2019	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 07.04.2019	Pflaumenkuchen	
Samstag 13.04.2019	Mohnkuchen	
Sonntag 14.04.2019	Russischer Zupfkuchen	

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.