



# Speisenkarte für Senioren




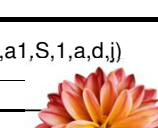

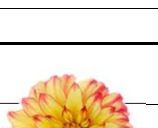


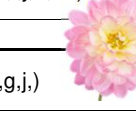
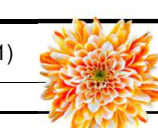

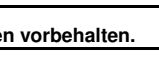
		Woche vom 31.08. bis 06.09.2020		X			Woche vom 07.09. bis 13.09.2020		X
<b>Mo.</b> <b>31.08.</b>	<b>Menü I</b>	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln (1,S) Buttermilch-Dessert (2,g)	626,5 kcal		<b>Mo</b> <b>07.09.</b>	<b>Menü I</b>	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i) Apfel	445,5 kcal	
	<b>Menü II</b>	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i) Buttermilch-Dessert (2,g)	403,6 kcal			<b>Menü II</b>	Bratklops mit Mischgemüse, Salzkartoffeln (1,a,i,j,S,a1) Apfel	700,3 kcal	
<b>Di.</b> <b>01.09.</b>	<b>Menü I</b>	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch (1, a,a1)) Weißkrautsalat	301,1 kcal		<b>Di.</b> <b>08.09.</b>	<b>Menü I</b>	Spaghetti mit Tomatensoße "Napoli" (a1,1,a) Birnenkompott (3)	533 kcal	
	<b>Menü II</b>	Fleischklößchen mit Gemüsesoße und Butterspätzle (1,c,a,a1,i,j,l) Weißkrautsalat	409 kcal			<b>Menü II</b>	Süß-saure Kartoffelstückchen mit Schweinefleisch (1,a1,a,S) Birnenkompott (3)	369,1 kcal	
<b>Mi.</b> <b>02.09.</b>	<b>Menü I</b>	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S) Vanillepudding (1,g)	793,1 kcal		<b>Mi.</b> <b>09.09.</b>	<b>Menü I</b>	gemischter Gulasch, grüne Bohnen und Knödel (1,S,a1, a,j,g) Apfelmus (3)	607,3 kcal	
	<b>Menü II</b>	Schinkenrührei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g) Vanillepudding (1,g)	491,2 kcal			<b>Menü II</b>	Grießbrei (a1,a,g) Apfelmus (3)	528,1 kcal	
<b>Do.</b> <b>03.09.</b>	<b>Menü I</b>	Krautpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (a,a1,S) Mandarine	499,6 kcal		<b>Do.</b> <b>10.09.</b>	<b>Menü I</b>	Tiegelwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (2,a3,a,i,j,a1,S) Pfirsichkompott (3)	635 kcal	
	<b>Menü II</b>	Hähnchenragout, Möhren, Salzkartoffeln (a,a1) Mandarine	330,6 kcal			<b>Menü II</b>	gebratener Leberkäse, Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,8,S,a,a1) Pfirsichkompott (3)	581,6 kcal	
<b>Fr.</b> <b>04.09.</b>	<b>Menü I</b>	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	303,6 kcal		<b>Fr.</b> <b>11.09.</b>	<b>Menü I</b>	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g) Schokopudding (g)	430,8 kcal	
	<b>Menü II</b>	gedünstetes Seehechtfilet mit Kräutersoße, Rotkraut, Salzkartoffeln (1,a,d,j,g,a1) Apfel-Möhren-Rohkost (3)	533,8 kcal			<b>Menü II</b>	vegetarischer Gemüseintopf mit Suppenklößchen (a1,a,i,1,c) Schokopudding (g)	449 kcal	
<b>Sa.</b> <b>05.09.</b>	<b>Menü I</b>	Quarkkeulchen (a,a1,g) Apfelmus (3)	392 kcal		<b>Sa.</b> <b>12.09.</b>	<b>Menü I</b>	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) Kiwi	392,2 kcal	
	<b>Menü II</b>	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S) Apfelmus (3)	561,5 kcal			<b>Menü II</b>	Wurzelgemüseintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,i,S) Kiwi	322,5 kcal	
<b>So.</b> <b>06.09.</b>	<b>Menü I</b>	Kasslerpfanne mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (1,2,3,a,a1,S,j) Rote Grütze (1,a)	501 kcal		<b>So.</b> <b>13.09.</b>	<b>Menü I</b>	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffelklöße (3,5,g,l,a,a1) Fruchtjoghurt (g)	435,2 kcal	
	<b>Menü II</b>	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis Rote Grütze (1,a)	436 kcal			<b>Menü II</b>	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu", Bohnengemüse, Salzkartoffeln (1,2,a,g,j,a1) Fruchtjoghurt (g)	869,2 kcal	

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.



		Woche vom 14.09. bis 20.09.2020		X			Woche vom 21.09. bis 27.09.2020		X
<b>Mo. 14.09.</b>	<b>Menü I</b>	Kräuterquark mit Butter und Petersilienkartoffeln (g)	382,9 kcal		<b>Mo. 21.09.</b>	<b>Menü I</b>	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln (1,a,c,j,S)	522,4 kcal	
		Mirabellenkompott					Birnenkompott (3)		
	<b>Menü II</b>	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch (1,a,S,i)	313,6 kcal			<b>Menü II</b>	Grillhaxe, Majoransoße, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln (1,S,a,l,j)	582,9 kcal	
		Mirabellenkompott					Birnenkompott (3)		
<b>Di. 15.09.</b>	<b>Menü I</b>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit tomatisierte holländische Soße und Kartoffelpüree (1,a,c,j,g,i)	781,8 kcal		<b>Di. 22.09.</b>	<b>Menü I</b>	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Rauchfleisch (2,3,S)	465,2 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
	<b>Menü II</b>	Germknödel gefüllt mit Kirschen und Vanillesoße (2,a,g)	868,2 kcal			<b>Menü II</b>	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i, a1,g)	784,6 kcal	
		Schokoladenquarkspeise (g)					Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)		
<b>Mi. 16.09.</b>	<b>Menü I</b>	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln (a,S,c,j)	451,8 kcal		<b>Mi. 23.09.</b>	<b>Menü I</b>	paniertes Seehechtfilet mit Kartoffelsalat (2,3,4,9,a1,S,1,a,d,j)	712,2 kcal	
		Erdbeerpudding (1,g)					asiatischer Krautsalat		
	<b>Menü II</b>	Spinat, Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g)	491,2 kcal			<b>Menü II</b>	Chinapfanne mit Kurkumareis (1,2,3,9,a,a1,f,c,g,j)	524 kcal	
		Erdbeerpudding (1,g)					asiatischer Krautsalat		
<b>Do. 17.09.</b>	<b>Menü I</b>	gebratene Fischboulette, Kräutersoße, buntes Gemüse, Kartoffelpüree (1,2,9,a,c,d,g,a1,j,3,5)	827,1 kcal		<b>Do. 24.09.</b>	<b>Menü I</b>	Schweinefleischspieß mit Blumenkohl, Salzkartoffeln (2,3,S,a,a1,g)	729,6 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)					Banane		
	<b>Menü II</b>	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch (2,3,a,f,i,a3,S)	407,2 kcal			<b>Menü II</b>	Möhreneintopf mit Eierstich (1,a,c,g)	305,3 kcal	
		Bohnensalat (3,5,l)					Banane		
<b>Fr. 18.09.</b>	<b>Menü I</b>	Makkaroni mit Gulasch (a,j,S)	744 kcal		<b>Fr. 25.09.</b>	<b>Menü I</b>	Linseneintopf mit Rotwurst (a1,2,a,S)	561,5 kcal	
		Obst					Vanillepudding (1,g)		
	<b>Menü II</b>	gedünstetes Schollenfilet, Zitronensoße ,Kaisergemüse, Salzkartoffeln (1,a,d,j)	577,7 kcal			<b>Menü II</b>	Hühnerfrikassee mit Reis (1,a,j)	490,9 kcal	
		Obst					Vanillepudding (1,g)		
<b>Sa. 19.09.</b>	<b>Menü I</b>	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch (1,a,c)	235,2 kcal		<b>Sa. 26.09.</b>	<b>Menü I</b>	Porreeintopf mit Kasslerfleisch (1,2,3,a,S)	309,4 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt		
	<b>Menü II</b>	Hackfleischbällchen, Gemüsesoße und Reis (1,a,c,S,i,j)	535,7 kcal			<b>Menü II</b>	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree (2,3,8,a,i,j,S,g)	653 kcal	
		Buttermilch-Dessert Birne/ Vanille					Pfirsichjoghurt		
<b>So. 20.09.</b>	<b>Menü I</b>	Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen (1,3,i,j,a,a1)	758 kcal		<b>So. 27.09.</b>	<b>Menü I</b>	Bauernroulade, Rotkohl, Salzkartoffeln(a,a1,c,S,1)	588,7 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Mandarinenkompott		
	<b>Menü II</b>	Kaninchenragout, Rotkraut, Kartoffelklöße (1,8,3,a,g,j,)	500,6 kcal			<b>Menü II</b>	Hähnchenkeule mit Rotkraut und Salzkartoffeln (1,a,g,j)	694,1 kcal	
		Pfirsichkompott (3)					Mandarinenkompott		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.

## *Kuchenangebot für 2020*

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 05.09.2020	Blaubeermuffin	
Sonntag 06.09.2020	Eierschecke	
Samstag 12.09.2020	Marmor-Kirsch-Kuchen	
Sonntag 13.09.2020	Vanilleschnitte mit Himbeer	
Samstag 19.09.2020	Dessertkuchen hell	
Sonntag 20.09.2020	Donauwelle	
Samstag 26.09.2020	Kirsch- Streuselkuchen	
Sonntag 27.09.2020	Rhabarber-Stachelbeer-Kuchen	

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.