

Speisekarte

Woche vom: 01.09.25 bis: 07.09.25

36 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 01.09	Spirelli mit gebratener Jagdwurst, Tomatensoße. Reibekäse	1,2,5,8	Kaiserschmarrn mit Aprikosen	1	Frischer Kräuterquark, Dillgurkenhappen, Kartoffeln	
	Früchtetraum		Früchtetraum		Früchtetraum	
Dienstag 02.09	Rührei, Rahmspinat, Kartoffeln	1,2,5,8	Mexikanischer Hackfleischartopf mit Bohnen	1,2,5,8	Bunte Gemüseplatte, Holländische Soße. Kartoffeln	9
	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6
Mittwoch 03.09	Gebratener Blumenkohl, Holländische Soße. Kartoffeln	2,8,9	Currywurst, Weißkrautrohkostsalat, Kartoffelspalten	1,2,5,6,8,9	Topfenknödel mit Fruchtfüllung , Vanillesoße	1,2
	Ananaskompott		Ananaskompott		Ananaskompott	
Donnerstag 04.09	Gebackener Fleischkäse, Bratensoße, Eurogemüse. Kartoffelbüree	1,2,5,8	Oelhering, Gurkensalat, Kartoffeln		Brühereis mit Geflügelfleisch	2,8
	Erdbeerjoghurtdessert		Erdbeerjoghurtdessert		Erdbeerjoghurtdessert	
Freitag 05.09	Putengulasch, Fingermöhrchen, Kartoffeln	1,2,5,8	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch	2,8	Gemüsebolognese, Spaghetti	2,8
	Süßkirschen		Süßkirschen		Süßkirschen	
Samstag 06.09	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch	2,8	Hirtenrolle, Nudelsalat	1,2,8,9	Spinatintopf mit Rindfleisch	2,8
	Pudding Pfirsich Melba		Pudding Pfirsich Melba		Pudding Pfirsich Melba	
Sonntag 07.09	Rindergulasch, Familiengemüse, Kartoffeln	2,6	Spanferkelbraten, Bratensoße, Sauerkraut. Klöße	2	Lachsfilet, Kräutersoße, Familiengemüse, Kartoffeln	2,8
	Eisbecher		Eisbecher		Eisbecher	

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe 2 Farbstoffe 3 geschwefelt 4 geschwärzt 5 Antioxidationsmittel 6 Süßungsmittel
8 Geschmacksverstärker 9 Phosphat

Änderungen vorbehalten!

Allergene können über die Hotline 03594 759-109 erfragt bzw. der Info-Mappe, welche sich auf den Wohngruppen befindet, entnommen werden.