

Speisekarte

Woche vom: 10.10.22 bis: 16.10.22



41 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 10.10	Makkaroni, gebratene Jagdwurst, Tomatensoße. Reibekäse	1,2,5,8	Gefüllte Germknödel, Vanillesoße	1,2	Gek. Blumenkohl, Holländische Soße, Kartoffeln	9
	Apfelkompott		Apfelkompott		Apfelkompott	
Dienstag 11.10	Rührei, Rahmspinat, Kartoffeln	1,2,5,8	Szegediner Gulasch, Hefeknödel	2,6	Brühnudeln mit Rindfleisch	2,8
	Tafelobst		Tafelobst		Tafelobst	
Mittwoch 12.10	Kochklops, Kapernsoße, Rotkohl, Kartoffeln	1,2,5,8	Hausmacher Sülze, Remoulade, Gewürzaurke. Bratkartoffeln	1,2,6,8,9	Milchreis mit Erdbeeren	1,2
	Himbeerjoghurtdessert		Himbeerjoghurtdessert		Himbeerjoghurtdessert	
Donnerstag 13.10	Schnitzel, Bratensoße, Kaisergemüse, Kartoffeln	1,2,5,8	Fleckeintopf süß/sauer	1,2,5,6,8,9	Nudelauflauf mit Kochschinken, Helle Soße	1,2,5
	Grießpudding mit Fruchtsoße	1	Grießpudding mit Fruchtsoße	1	Grießpudding mit Fruchtsoße	1
Freitag 14.10	Grützewurst, Sauerkraut, Kartoffeln	1,2,5,8	Curryhähnchen mit Ananas, Reis	2,3	Kartoffelsuppe mit gedünsteter Diätwurst	1,2,5,8
	Kirschgrütze mit Dessertsoße Vanilleges	1,2	Kirschgrütze mit Dessertsoße Vanillege	1,2	Kirschgrütze mit Dessertsoße Vanilleges	1,2
Samstag 15.10	Deichelmauke mit Rindfleisch und Möhren	1,2,5,8	Blut- und Leberwurst, Schlesische Gurkenhappen. Kartoffeln	1,5,8	Buntes Fischragout, Kartoffeln	
	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6
Sonntag 16.10	Rindergulasch, Apfelrotkohl, Serviettenknödel	1,2,5,6	Geb. Zanderfilet, Dillsoße, Apfelrotkohl. Kartoffeln	1,5	Geflügelroulade, Geflügelsoße, Familiengemüse. Kartoffeln	2
	Aprikosenkompott		Aprikosenkompott		Aprikosenkompott	

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.