

Speisekarte

Woche vom: 17.10.22 bis: 23.10.22



42 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 17.10	Milchgrieß mit Brauner Butter und Zimtucker	1,2	Spätzle-Gemüse-Pilzpfanne	1,2,5,8	Gemüseauflauf mit Käse, Holländische Soße	1,2,9
	Schattenmorellen	1,2	Schattenmorellen	1,2	Schattenmorellen	1,2
Dienstag 18.10	Hühnerfrikassee mit Champignons, Reis	1,2,5,8	Gebratene Zwiebeln, Kartoffeln	2,8	Fischpfanne "Sylter", Bandnudeln	1,2
	Tafelobst		Tafelobst		Tafelobst	
Mittwoch 19.10	Fischstäbchen, Kräutersoße, buntes Möhren Gemüse. Kartoffelbüree	1,2,5,8	Mexikanischer Hackfleisch Eintopf mit Bohnen	2,6,8	Süßer Quarkauflauf mit Kirschen, Vanillesoße	1,2
	Heidelbeerquarkspeise	1,2	Heidelbeerquarkspeise	1,2	Heidelbeerquarkspeise	1,2
Donnerstag 20.10	Saure Eier, Senfsoße, Rote Bete, Kartoffeln	1,2,5,6,8,9	Frischer Kräuterquark, Dillurkenhappen. Kartoffeln		Gemüsebolognese, Spaghetti	2,8
	Pudding Pfirsich-Melbageschmack	1	Pudding Pfirsich-Melbageschmack	1	Pudding Pfirsich-Melbageschmack	1
Freitag 21.10	Gebr. Blumenkohl, Holländische Soße, Kartoffeln	2,8,9	gek. Kasselerrippchen, Sauerkraut, Klöße	1,2,6,9	Buntes Eierfrikassee, Kartoffeln	1,2,5,6,9
	Birnenkompott		Birnenkompott		Birnenkompott	
Samstag 22.10	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch	2,8	Dampfnudeln , Vanillesoße	1,2	Schwäbischer Maultascheneintopf	2,8
	Cassisgelee mit Sahne	1,2	Cassisgelee mit Sahne	1,2	Cassisgelee mit Sahne	1,2
Sonntag 23.10	Putenjägerpfanne mit Champignons, Kartoffeln	1,2,5,8	Kasseler Braten, Bratensoße, Sauerkraut. Kartoffeln	1,2,5	Kalbsbraten, Bratensoße, Kaisergemüse. Kartoffeln	1,2,5,8
	Süßkirschen		Süßkirschen		Süßkirschen	

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.