

Speiseplan

03.08.- 09.08.2020



Vollkost (Menü 1)

Montag	Erbsencremesuppe a1,g Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt 2,i auf Tomatensoße dazu Butterreis Joghurtdessert g 522kcal/ 5,6 BE
Dienstag	Hühnersuppe mit Nudeln c,a1 Geschmorter Kräuter-Schweinebraten a1,g,j dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln Apfel-Aprikosenmus 3,6 533kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Zucchinicremesuppe a1,g Bauernomelett 3,5,a1,c,g,i,j dazu Gurkensalat in Joghurtdressing Sahnepudding c,g 496kcal/ 5,2 BE
Donnerstag	Kartoffel-Steinpilzcremesuppe a1,g Wurstgulasch in Zigeunersoße 2,3,5,6,as1,g,i,j,l dazu Bohnensalat und Kartoffelrösti Kokosnusscreme g 657kcal/ 6,6 BE
Freitag	Gemüsecremesuppe Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,i,j dazu Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße c,g 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Milchreis mit Heidelbeeren (Als Kaltspeise angebotenes Sommergericht.) Pfirsichgrütze 3 689kcal/ 6,9 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Kalbgeschnetzeltes mit Champignons in Gorgonzolasoße a1,c,g,l dazu Bohnenbündchen und Herrenkartoffeln Mousse au Chokolade c,g,h2 546kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Erbsencremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Hühnersuppe mit Nudeln c,a1 pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Apfel-Aprikosenmus 3,6
Zucchinicremesuppe a1,g pass. Fleischbeilage Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnepudding c,g
Kartoffel-Steinpilzcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Kokosnusscreme g
Gemüsecremesuppe pass. Fisch/Rührei in milder Soße a,c,d,g,j (nur auf Bestellung) Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schokoladenpudding mit Vanillesoße c,g
<u>Wir benötigen bereits am Freitag genaue Angaben welche Bewohner keinen Milchreis essen. Dann bieten wir an:</u> Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Pfirsichgrütze 3
Rinderkraftbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mousse au Chokolade c,g,h2

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagmenüs und/ oder Wünsche zum Schonkostmenü, müssen
spätestens am Vortag bis 13.00 Uhr, schriftlich in der Hauptküche eingereicht werden!**

Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Phosphat, 6: Süßungsmittel

Allergene:

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,
g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere

Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!

Änderungen vorbehalten!

Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.

Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.