

Speisekarte

Woche vom: 16.12.24 bis: 22.12.24

51 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 16.12	Milchgrieß mit Brauner Butter und Zimtucker	1,2	Spaghetti mit Bolognese, Reibekäse	1,2,5,6,8	Möhreneintopf mit Rindfleisch	2,8
	Schattenmorellen	1,2	Schattenmorellen	1,2	Schattenmorellen	1,2
Dienstag 17.12	Hühnerfrikassee mit Champignons, Gemüsereis	1,2,8	Fischsülze, Remoulade, Gewürzgurke, Bratkartoffeln	1,2,6,8,9	Gemüsegulasch, Kartoffeln	2,8
	Tafelobst		Tafelobst		Tafelobst	
Mittwoch 18.12	Jägerschnitzel, Bratensoße, Möhrenrohkost. Kartoffelpüree	1,2,5,8	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch	2,8	Zwiebackauflauf mit Kirschen , Vanillesoße	1,2
	Aprikosenkompott		Aprikosenkompott		Aprikosenkompott	
Donnerstag 19.12	Fischstäbchen, Kräutersoße, Fingermöhrchen. Kartoffelpüree	1,2,5,8	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut, Hefeknödel	2,6	Geflügelfleischbällchen, Helle Soße, Fingermöhrchen, Kartoffeln	1,2,5,8,9
	Pudding Nougatgeschmack		Pudding Nougatgeschmack		Pudding Nougatgeschmack	
Freitag 20.12	Saure Eier, Senfsoße, Rote Bete, Kartoffeln	1,2,5,6,8,9	Fleckeeintopf süß/sauer	1,2,5,6,8,9	Spirelli mit gedünsteter Diätwurst, Tomatensoße, Reibekäse	1,2,5,8
	Apfelkompott mit Vanillesoße	1,2	Apfelkompott mit Vanillesoße	1,2	Apfelkompott mit Vanillesoße	1,2
Samstag 21.12	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch	2,8	Blut- und Leberwurst, Gewürzgurke, Kartoffeln	1,5,8	Vegetarischer Gemüseeintopf	
	Quarkspeise Heidelbeere		Quarkspeise Heidelbeere		Quarkspeise Heidelbeere	
Sonntag 22.12	Rindergulasch, Eurogemüse, Kartoffeln	1,2,5,6,8	Spanferkelbraten, Bratensoße, Sauerkraut. Klöße	2	Fischpfanne "Sylter", Helle Soße, Bandnudeln	1,2
	Frühtecocktail	2	Frühtecocktail	2	Frühtecocktail	2

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.