

Speiseplan vom 01.05.2019 - 05.05.2019

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mittwoch, 01.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Hähnchenkeule mit ^{2,61} Geflügelrahmsoße ^{2,58,60,61} Kartoffelecken ²	Bunte Bandnudeln ⁵¹ Knoblauchsahnesoße ^{2,51,58}	Vanillepudding ⁵⁸
Donnerstag, 02.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Chilli con Carne dazu ^{2,51,58,60} Baguette ⁵¹	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,58,60} Gemüstreifen und ^{58,60} Salzkartoffeln	Quarkspeise ⁵⁸
Freitag, 03.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Seehecht Meerrettichsoße ^{2,51,58,63} Petersilienkartoffeln Salatbeilage	Rührei mit ^{2,54,58} Broccoligemüse und ⁵⁸ Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Vanille Joghurtspeise ^{1,58,60}
Samstag, 04.05.19		Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{3,51,58,60}	Gemüseintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Kieler Obstsalat
Sonntag, 05.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Sauerbraten mit ⁶¹ Apfelrotkohl und ^{2,58} Kartoffelklöße ⁵⁸	Kartoffel-Spargelauflauf mit Käse ^{2,51,58}	Eisdessert ⁵⁸

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als S02 angegeben



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Änderungen vorbehalten!

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.
Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 06.05.2019 - 12.05.2019

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Schweineschnitzel mit ^{2,51,61} Spargelgemüse und ^{2,51,58} Salzkartoffeln	Sellerieschnitzel mit ^{2,3,51,58,60} Jägersoße Petersilienkartoffeln	Vanille Joghurtspeise ^{1,58,60}
Dienstag, 07.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Nudeln ⁵¹ Hackfleischsoße ^{2,51,58,60} Salatbeilage	Wirsingkohl untereinander mit ² Kasseler ^{1,2,61}	Dickmilchdessert ⁵⁸
Mittwoch, 08.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Sülze mit ^{1,2,4,54,57,58,60,61} Remouladensoße ^{1,2,4,54,57,58} Zwiebelkartoffeln ¹	Bauernomelette mit ^{1,2,4,54,57,58} Salatbeilage	Waldfruchtcreme ⁵⁸
Donnerstag, 09.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Kasseler ^{1,2,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	*Reispfanne mit Gemüse und Pute in ⁵⁸ Currysoße ^{1,2,51,58}	Cremspeise ⁵⁸
Freitag, 10.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Fischfilet in Eihülle gebraten ^{2,51,54,55,58} Butterkartoffeln ⁵⁸ und Gurkensalat ^{2,61}	Salzkartoffeln Kräuterquark ⁵⁸ frischer Eisbergsalat	Apfelmus ²
Samstag, 11.05.19		Schmorgurkentopf mit ^{2,60,63} Hackfleischbällchen ^{51,54,61}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Kirschcreme ⁵⁸
Sonntag, 12.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Putengulasch mit ^{2,3,51,58,60} Zucchini Gemüse und ⁵⁸ Zwiebelkartoffeln ¹	Kartoffel-Spargelauflauf mit Käse ^{2,51,58} und Salat	Eisdessert ⁵⁸

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 13.05.2019 - 19.05.2019

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Rindergulasch mit ^{2,51} Butterspätzle ⁵⁸ dazu Salat	frisches Spargelgemüse mit ⁵⁸ Sc. hollandaise ^{54,58,60} Petersilienkartoffeln	bayrisch Creme ⁵⁸
Dienstag, 14.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Cordon Bleu mit ^{1,51,58,61} Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ Pilzsauce dazu Salatbeilage	Joghurtspeise ⁵⁸
Mittwoch, 15.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Krustenbraten vom Schwein mit ² Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Gemüselasagne mit ^{2,58,60} Blattsalat	Kaffeecreme ⁵⁸
Donnerstag, 16.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Pfannengyros mit ^{2,58} Pommes Frites Weißkrautsalat ²	Apfelpfannekuchen mit Vanillesauce ^{51,54,58}	Erdbeerpudding ⁵⁸
Freitag, 17.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Dillsauce ^{2,51,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Eier in Senfsoße mit ^{2,51,54,58,61} Kartoffelpüree ^{2,58,63} dazu Salatbeilage	Götterspeise
Samstag, 18.05.19		Erbseneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Fleischeinlage	Kohlgemüseintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Grießpudding ^{51,58}
Sonntag, 19.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Hähnchenschnitzel mit ^{2,51,61} Spargel und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Schmortomaten gefüllt mit ^{2,3,51,58,60} Gemüsereis ⁶⁰ und Salat	Eisdessert ⁵⁸

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 20.05.2019 - 26.05.2019

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 20.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Cordon Bleu mit ^{1,51,58,61} Möhrengemüse und ⁵⁸ Kartoffelbällchen ^{2,51}	Italienisches Gemüseragout und ² Rosmarinkartoffeln ²	Dickmilchdessert ⁵⁸
Dienstag, 21.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Gebratener Leberkäse mit ^{1,2,61} Krautsalat und ^{2,6} Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Gemüselasagne mit ^{2,58,60} Salatbeilage	Götterspeise
Mittwoch, 22.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Putencurry "indisch" mit ^{1,2,51,58} Reis	Spaghetti ⁵¹ Schinkensahnesoße ^{1,2,51,58} und Salat	Joghurtspeise ⁵⁸
Donnerstag, 23.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	#Schnitzel und ^{2,51,61} Spargelgemüse und ^{2,51,58} Salzkartoffeln	Paprikaragout mit ^{2,51,60} Schwenkkartoffeln ⁵⁸	Schokopudding ⁵⁸
Freitag, 24.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Pangasiusfilet mit Kräutersauce ^{2,51,55,58} Butterkartoffeln ⁵⁸ und Gurkensalat ^{2,61}	Spargelgemüse und ^{2,51,58} Petersilienkartoffeln	Grießpudding ^{51,58}
Samstag, 25.05.19		Bauerntopf mit jungem Gemüse und ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Fleischeinlage	Orangenpudding ⁵⁸
Sonntag, 26.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Putenbraten mit ^{1,51,54,58,61} Blumenkohl a la creme und ⁵⁸ Kartoffelklöße ⁵⁸	Spargelrösti mit ^{2,58} Salatbeilage	Eisdessert ⁵⁸

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel
 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Kostenfreie Getränke:
 Mineralwasser medium
 Apfelsaftschorle
 Fruchtsaftgetränk auf den
 Wohnbereichen Kaffee, Tee,
 Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
 Mittag: 12.00- 14.00 h
 Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
 Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
 Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.
 Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 27.05.2019 - 31.05.2019

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	frische Bratwurst mit ^{2,61} Möhrengemüse untereinander ⁵⁸	Eierpfannkuchen mit ^{51,54,58} rote Grütze	Fruchtcocktail
Dienstag, 28.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Kohlrabigemüse und ^{2,51,58} Zwiebelkartoffeln ¹	Sülze mit ^{1,2,4,54,57,58,60,61} Remouladensoße ^{1,2,4,54,57,58} Bratkartoffeln ¹	Vanille Joghurtspeise ^{1,58,60}
Mittwoch, 29.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Frikadelle mit ^{51,54,61} Bohnegemüse und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln	Schupfnudelpfanne mit ^{2,51,54,58,60} Gemüsestreifen und ^{58,60} Salatbeilage	Erdbeeresahnecreme ⁵⁸
Donnerstag, 30.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Spaghetti ⁵¹ Hackfleischsoße ^{2,51,58,60} dazu Salatbeilage	frische Reibekuchen mit Apfelmus ^{1,2,51,54,63}	Schokopudding ⁵⁸
Freitag, 31.05.19	Tagessuppe ^{51,58}	Brathering mit ^{1,2,4,8,51,54,55,57,58} Bratkartoffeln ¹ und Gurkensalat ^{2,61}	Rührei mit ^{2,54,58} Rahmspinat ^{2,58} dazu Kartoffelpüree ^{2,58,63}	Birnenkompott

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten
Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.
Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

