



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 29.04.2024	Tagessuppe	Kartoffelpuffer <sup>2,54</sup> mit Apfelmus <sup>2</sup>	Schweine-Gulasch nach "Szegediner Art" <sup>2,52,58</sup> und Salzkartoffeln	Kompott <sup>12</sup>
	42 kcal, 0 BE	1234 kcal, 20 BE	578 kcal, 3 BE	74 kcal, 1 BE
Dienstag, 30.04.2024	Tagessuppe	Nudelaufwurf mit Gemüse und Kräutern, mit Käse überbacken <sup>51,511,52,58</sup> mit Tomatensalat <sup>2,13,63</sup>	Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>51,511</sup> mit Vanillesoße <sup>52,58</sup>	Joghurtspeise <sup>7,10,12,52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	1262 kcal, 6 BE	443 kcal, 8 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 01.05.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Tomatisierter Eintopf "Minestrone" mit Weißen Bohnen, Gemüse und Nudleinlage <sup>51,511,514,57,58,60,61</sup>	Hähnchen-"Cordon Bleu" <sup>1,51,511,52,58</sup> mit Karotten-Rahm-Gemüse <sup>52,58</sup> Kartoffeln	Götterspeise mit Vanillesoße <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	311 kcal, 4 BE	416 kcal, 4 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 02.05.2024	Tagessuppe	Hackbraten <sup>2,61</sup> mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup>	Gemüse-Schnitzel <sup>51,511,512,516</sup> Beilagensalat und Salzkartoffeln	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	472 kcal, 2 BE	404 kcal, 5 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 03.05.2024	Tagessuppe	gebratenes Seelachsfilet <sup>51,511,52,55,58</sup> mit Wurzelgemüse <sup>2,60</sup> und Salzkartoffeln	Auflauf von Kartoffeln und gemischtem Gemüse, mit Käse überbacken <sup>51,511,52,58</sup> Beilagensalat	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	280 kcal, 3 BE	425 kcal, 4 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 04.05.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, <sup>12,58</sup>	Milchreis <sup>52,58</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup>	Cremspeise <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	467 kcal, 0 BE	484 kcal, 7 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 05.05.2024	Tagessuppe	Geflügelroulade <sup>52,58,61</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>52,58</sup> und Salzkartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> mit Erbsen-Möhren-Gemüse <sup>52,58</sup> und Salzkartoffeln	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	513 kcal, 3 BE	420 kcal, 4 BE	159 kcal, 2 BE

Wir wünschen  
einen „Guten  
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen  
vorbehalten!

Die Beilagen  
beider Menüs  
sind  
austauschbar



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt  
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (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 10mg/l, als SO2 angegeben