



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 13.05.2024	Tagessuppe	Kohlroulade <sup>52,54,58,61</sup> und Salzkartoffeln	Butter-Pellkartoffeln <sup>52,58</sup> mit Kräuterquark, <sup>52,58</sup> Beilagensalat	Kompott <sup>12</sup>
	42 kcal, 0 BE	357 kcal, 3 BE	237 kcal, 3 BE	74 kcal, 1 BE
Dienstag, 14.05.2024	Tagessuppe	Gemüse-Schnitzel <sup>51,511,512,516</sup> Butterkartoffeln <sup>52,58</sup> und kleinem Beilagensalat	"Königsberger Klopse" <sup>54</sup> Butterkartoffeln <sup>52,58</sup> und Rote Bete-Salat <sup>2,4,13,63</sup>	Joghurtspeise <sup>7,10,12,52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	433 kcal, 6 BE	447 kcal, 3 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 15.05.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	gefüllte Hähnchenbrust <sup>58</sup> Gemüsereis <sup>52,58</sup> mit Zucchini-Gemüse,	Bauernsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensoße <sup>1,2,4,12,16,52,54,55,58,60,61</sup>	Götterspeise mit Vanillesoße <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	435 kcal, 4 BE	806 kcal, 3 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 16.05.2024	Tagessuppe	Schweineschmorsteak <sup>60</sup> mit Spargelgemüse <sup>51,511,52,58</sup> Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>	Kartoffel-Spinat-Gratin <sup>52,58</sup>	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	577 kcal, 3 BE	648 kcal, 5 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 17.05.2024	Tagessuppe	überbackenes Seelachsfilet <sup>51,511,52,55,58</sup> & Wachsbrechbohnenalat <sup>2,13,52,58,63</sup> und Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße <sup>2,51,511,52,54,58,61</sup> & Wachsbrechbohnenalat <sup>2,13,52,58,63</sup> und Salzkartoffeln	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	377 kcal, 3 BE	500 kcal, 3 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 18.05.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Anhaltische Kartoffelsuppe <sup>60,61</sup> Fleischbällchen <sup>51,511,54</sup>	Nudelauflauf mit Gemüse und Kräutern, mit Käse überbacken <sup>51,511,52,58</sup>	Cremspeise <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	399 kcal, 2 BE	1153 kcal, 6 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 19.05.2024	Tagessuppe	Schweine-Spießbraten mit Spargel <sup>52,58</sup> Kartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Spargel <sup>52,58</sup> Kartoffeln	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	547 kcal, 3 BE	360 kcal, 3 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; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat  
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch 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