



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 27.05.2024	Tagessuppe	Zarter Tafelspitz vom Rind mit Möhrengemüse <sup>52,58</sup> dazu Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>	Butter-Pellkartoffeln <sup>52,58</sup> mit Kräuterquark, <sup>52,58</sup> Beilagensalat	Cremspeise <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	308 kcal, 2 BE	237 kcal, 3 BE	292 kcal, 4 BE
Dienstag, 28.05.2024	Tagessuppe	gebratenes Bauchfleisch mit Lauchgemüse <sup>2,51,511,52,58</sup> und Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup>	Grießbrei <sup>51,511,52,58</sup> mit Kirschsoße	Joghurtspeise <sup>7,10,12,52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	598 kcal, 3 BE	548 kcal, 8 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 29.05.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Eintopf von Wirsing und Kartoffeln, <sup>60,61</sup> mit Rindfleischeinlage	bunte Reispfanne <sup>52,58</sup> Beilagensalat	Götterspeise mit Vanillesoße <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	311 kcal, 3 BE	203 kcal, 3 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 30.05.2024	Tagessuppe	Rostbratwurst <sup>16,60,61</sup> mit Sauerkraut, <sup>2</sup> und Kartoffelpüree <sup>2,52,58</sup>	Kartoffelpuffer <sup>2,54</sup> mit Apfelmus <sup>2</sup>	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	701 kcal, 2 BE	1234 kcal, 20 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 31.05.2024	Tagessuppe	Bratheringe <sup>3,12,51,511,54,55,60,61</sup> dazu Bratkartoffeln <sup>52,58</sup> mit Tomatensalat <sup>2,13,63</sup>	Butternudeln <sup>51,511,52,54,58</sup> und Tomatensoße mit Tomatensalat <sup>2,13,63</sup>	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	574 kcal, 4 BE	383 kcal, 5 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 01.06.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Hackfleisch-Eintopf mit Paprika, Mais und Kidney-Bohnen	Milchreis <sup>52,58</sup> Pflaumenkompott <sup>2</sup>	Cremspeise <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	432 kcal, 2 BE	491 kcal, 7 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 02.06.2024	Tagessuppe	Rinder-Roulade "Bürgerliche Art" <sup>61,63</sup> mit Rotkohl, <sup>2,6</sup> Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>	Putenschnitzel <sup>51,511</sup> mit Spargelgemüse <sup>51,511,52,58</sup> Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	502 kcal, 3 BE	431 kcal, 5 BE	159 kcal, 2 BE

Wir wünschen  
einen „Guten  
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen  
vorbehalten!

Die Beilagen  
beider Menüs  
sind  
austauschbar



Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und 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; (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