Menüplan vom 08.04. - 14.04.24

	Menü 1	Menü 2
	Brühe mit Gemüse	
Montag	Bratwurst mit Sauce, Kartoffeln und Schwarzwurzelgemüse	Tortellini in Tomaten-Sahne-Sauce und Parmesan
	Fruchtjoghurt	
	836kcal 24g Eiweiß 58g Fett 49g KH(1,2,3,16,51,58,)	789Kcal,22gEiweiß,21gFett,97gKH(2,51,52,54,57,58,)
Dienstag	Cremesuppe	
	Schnitzel "Jäger-Art" dazu Kartoffeln und Möhrensalat	Gemüseauflauf
	Eisbe	cher
	488Kcal 35g Eiweiß 21gFett,36g KH(2,3,51,52,58,60,54,)	503kcal 13g Eiweiß 26g Fett 50g KH(1,51,52,54,57,58)
	Brühe mit Reis	
Mittwoch	Dicke Bohnen mit Speck dazu Kartoffeln	Kaiserschmarrn dazu heiße Heidelbeeren
	Frucht	quark
	652Kcal,3,9 Eiweiß,4g Fett,12,6gKH(1,2,51,12,52,58) Bouillion r	1350kcal,3g Eiweiß,3g Fett,13g KH(52,58,51,12,)
Donnerstag	indisches Butter-Hähnchenbruststücke in Tomaten-Sahnesauce mit	
	Joghurt und Mandelblättchen ageschmeckt dazu Reis	Milchreis mit heißen Kirschen
	Götterspeise mit Sahne	
	650Kcal,3g Eiweiß,4g Fett,12KH(1,2,3,16,52,51,58,) Hühne	854kcal 33g Fett,45g Eiweiß 92g KH(51,52,54,58,)
Freitag		
	Fischfilet paniert dazu Zitronenbutter, Kartoffeln und kl.Salat	Bulgur mit Gemüseragout
	Schokoladenpudding mit Vanillesauce	
	542kcal 15g Eiweiß 49g Fett 8g KH(52,54,55,58,66,)	1650Kcal,2,5Eiweiß,4,5gFett,12KH(52,54,58,51,1,2,3)
Samstag		house Verteffeleum
	weiße Bohnensuppe mit Speck	bunte Kartoffelsuppe
	Eisbecher	2001140-5::04-5-4-55-1/1/4-2-5-14-00
	551kcal 29g Eiweiß 14g Fett 70g KH(1,2,3,16,9,13,51,59,61) 289kcal 10g Eiweiß 1g Fett 55g KH(1,2,3,51,60) Cremsuppe	
Sonntag	Sahnebraten mit Sauce dazu Kroketen&Kaisergemüse	gefüllte Kartoffeltaschen (Käse) dazu Kaisergemüse in heller Sauce
	Kaffee 282kcal,5g Eiweiß,18g Fett,23g KH(51,52,60,61,	creme 426kcal 10g Eiweiß 19g Fett,43g KH(1,2,3,4,51,52,58)
	ZOZKCALJY LIWCID, TOY LECC, ZYY KIT(31,32,00,01,	+20xcal 10g Elwein 13g Fett, 43g Kil(1,2,3,4,31,32,30)

Zusatzstoffe:(1) mit Konservierungsstoff(2) mit Antioxidationsmittel(§) mit Geschmacksverstärker(4) mit Süßungsmittel(§) mit einerZuckerart und Süßungsmittel(12) mit Farbstoff(13)geschwefelt(16) mit Phosphat(19) mit Milcheiweiß Allergene(51)Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse(51) Weizen und Weizenerzeugnisse(515) Gerste und Gersteerzeugnisse(51) Hafer und Hafererzeugnisse(52) Laktose(54) Eier 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

Änderungen vorbehalten.Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar.Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung.Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.

Frühstück: 08.00 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 12.00 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Wir wünschen einen "Guten Appetit"

Einrichtungsleitung Küchenleitung Heimbeirat

