

SPEISEPLAN (Teil 2): MITTAG-, NACHMITTAG- und ABENDVERPFLEGEUNG

Gültig für den Zeitraum vom

11. September bis 17. September 2019

Ersteller: H. Raab Küchenleiter

TAG		Menü 1	kcal	Allergene	Menü 2	kcal	Allergene	Fleischlose Kost	kcal	Allergene
11. Sep Mittag	MITTWOCH	Schwarzwurzelcremesuppe	610	ABC	Schwarzwurzelcremesuppe	550	BCDE	Schwarzwurzelcremesuppe	600	4A
		Großer Pafannkuchen mit Erdbeermarmelade gefüllt dazu Vanillesoße, Apfelmus und ein Glas Milch			Gefüllte grüne Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree und gemischter Salat			Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree und gemischter Salat		
		Nachmittag			Kaffee dazu Hefenußzopf			Kaffee dazu Hefenußzopf		
Abend		Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, Tomate; dazu eine Scheibe Käse, Butter, Brot und Tee	530	AC	Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln, Tomate; dazu eine Scheibe Käse, Becel, Brot und Tee	510	AC	Pflanzencreme- Aufstrich, Brezenstange, Burlander Käse, Butter und Tee	550	AC
12. Sep Mittag	DONNERSTAG	Asiatische Gemüsesuppe mit Reisnudeln	600	CA3	Asiatische Gemüsesuppe mit Reisnudeln	560	C	Asiatische Gemüsesuppe mit Reisnudeln	560	ACL
		Makkaroni-Nudelauflauf mit Schinken und Sahnesoße dazu frische Blattsalate			1 Paar Wollwürstel abgebräunt dazu Rahmkarotten und Salzkartoffeln			Möhrengemüse mit Kartoffeln und Räuchertofu		
		Nachmittag			Kaffee dazu Marmorkuchen			Kaffee dazu Marmorkuchen		
Abend		Wildschweinpastete , Streichkäse, Paprika eingelegt, Butter, Brot und Tee	550	23AC	Wildschweinpastete , Streichkäse, Paprika eingelegt, Becel, Brot und Tee	520	23AC	Bunter Linsensalat, Streichkäse, Butter, Brot und Tee	480	AC
13. Sep Mittag	FREITAG	Maiscremesuppe	600	F C A B 2	Maiscremesuppe	580	C	Maiscremesuppe	580	C
		Nordsee Schollenfilet gebacken dazu Kartoffelmayonnaisesalat und Blattsalat			Gabelspaghetti mit frischen Pilzen gebraten dazu Wildkräutersoße und Tomatensalat			Gabelspaghetti mit frischen Pilzen gebraten dazu Wildkräutersoße und Tomatensalat		
		Nachmittag			Kaffee dazu Strauben			Kaffee dazu Strauben		
Abend		Käsesalat mit Früchten, zwei Scheiben Leerdammer Käse, Butter, Brot und Tee	550	FAC	Kräuter - Matjes - Filet mit Zwiebeln, zwei Scheiben Leerdammer Käse, Brot, Becel, Tee	530	FAC	Käsesalat mit Früchten, 2 Scheiben Leerdammer Käse, Butter, Brot und Tee	500	AC2
14. Sep Mittag	SAMSTAG	Grießnockerlsuppe	600	3C9	Grießnockerlsuppe	600	3C9	Grießnockerlsuppe	550	A B 9 C
		Erseneintopf mit Kartoffeln und Lyoner ohne Haut, auf Wunsch Brot / frisches Obst			Erseneintopf mit Kartoffeln und Lyoner ohne Haut, auf Wunsch Brot / frisches Obst			Quarkstrudel mit Vanillesoße (Bewohnerwunsch) frisches Obst		
		Nachmittag			Kakao dazu Rührkuchen			Kakao dazu Rührkuchen		
Abend		Bratensulz, Emmentaler Käse, Butter, Brot und Tee	550	AC	Bratensulz, Emmentaler Käse, Becel, Brot und Tee	530	AC	Bunter Gemüse - Nudelsalat mit Käse, Brot, Butter	500	AC
15. Sep Mittag	SONNTAG	Weißweincremesuppe	630	D6A	Weißweincremesuppe	630	D6A	Weißweincremesuppe	520	ABC
		Kalbsrahmbraten dazu Semmelknödel und Leipziger Allerlei (Gemüse) / Dessert Pudding			Kalbsrahmbraten dazu Bandnudeln und Leipziger Allerlei (Gemüse) / Dessert Pudding			Großer Brezenknödel dazu Rahmsoße und Leipziger Allerlei / Dessert Pudding		
		Nachmittag			Kaffee dazu Pfirsich-Maracuja-Dessert			Kaffee dazu Pfirsich-Maracuja-Dessert		
Abend		Bierschinken, Bresso Käse, Pusztasalat, Brot	550	37AC	Bierschinken, Bresso Käse, Pusztasalat, Brot	530	37AC	Zwiebelschmalz vegetarisch, Bresso, Pusztasalat,	560	A7
16. Sep Mittag	MONTAG	Kartoffelsuppe mit Majoran	600	A 4 7	Kartoffelsuppe mit Majoran	560	A 7 4	Kartoffelsuppe mit Majoran	520	ABC
		Rindergeschnetzeltes in Rotweinssoße dazu Gemüsekartoffelpüree und Gurkensalat			Ofen-Hähnchenschenkel, dazu Gemüsekartoffelpüree und Gurkensalat			Vegetarische Frühlingsrolle mit leichter Soße, Röstzwiebeln und gemischtem Salat		
		Nachmittag			Kaffee dazu Muffin			Kaffee dazu Muffin		
Abend		Warmer Leberkäse, Senf dazu Brezenstange, Butter	510	A	Warmer Leberkäse Senf dazu Brezenstange, Becel	600	23CA	Warme Butterkartoffeln mit Kräuterquark	510	A
17. Sep Mittag	DIENSTAG	Karotten- Orangensuppe	610	A	Karotten- Orangensuppe	610	A	Karotten- Orangensuppe	530	A
		Schweinenacken-Steak mit frischen Bohnengemüse dazu Kartoffelpüree			Rührei mit Pfifferlingen dazu Kartoffeln und Blattsalat			Kartoffelrösti mit Gemüse überbacken dazu Kräutersoße und Salat		
		Nachmittag			Kaffee dazu Rührschnitte mit Frucht			Kaffee dazu Rührschnitte mit Frucht		
Abend		Geflügelrömerbraten, Schmelzkäsecke, Senfgurke, Butter, Brot und Tee	580	2A7C	Geflügelrömerbraten, Schmelzkäsecke, Senfgurke, Becel, Brot und Tee	560	2A7C	Senf - Honig - Creme Brotaufstrich, Tomate, Ei, Butter, Brot und Tee	490	AC

Die Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene ersehen sie am extra Aushang

Änderungen vorbehalten

SPEISEPLAN (Teil 2): Pürierte Kost und Diäten

Gültig für den Zeitraum vom

11. September bis 17. September 2019

Ersteller: H. Raab Küchenleiter

TAG		Pürierte Kost		Glutenfreie Kost		Lactosefreie Kost
Mittag	MITTWOCH	Schwarzwurzelcremesuppe Gefüllte Paprikaschote mit Soße püriert, Kartoffelbrei und Gemüsesalat püriert		Schwarzwurzelcremesuppe Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree und gemischter Salat		Schwarzwurzelcremesuppe Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Basmatireis und gemischter Salat
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend			Suppe, Pikantes Wurstmousse , Toast , Pudding			
Mittag	DONNERSTAG	Cremsuppe Möhrengemüse püriert dazu Kartoffelpüree und Wollwürstel mit Brühe püriert		Cremsuppe Möhrengemüse mit Kartoffeln dazu Wollwürstel		Zwiebel - Brotsuppe mit Speckwürfel 1 Paar Wollwürstel abgebräunt dazu Rahmkarotten und Salzkartoffeln
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend			Suppe, Streichkäse, Haferflockensuppe, Kompott			
Mittag	FREITAG	Maiscremesuppe Fischgulasch in Safransoße püriert dazu Gemüsereisbrei		Maiscremesuppe Glutenfreie Nudeln mit frischen Pilzen und Wildkräutersoße und Salat		Maiscremesuppe Schollenfilet gebacken dazu Kartoffelmayonnaisesalat und Blattsalat
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend			Suppe, Käsesalat püriert, Pudding und Fruchtmus			
Mittag	SAMSTAG	Cremsuppe Erseneintopf mit Lyoner püriert / Frisches Obst püriert		Cremsuppe Erseneintopf mit Kartoffel und Lyoner auf Wunsch Dinkelbrötchen dazu / frisches Obst		Cremsuppe Erseneintopf mit Kartoffeln und Lyoner ohne Haut, auf Wunsch Brot / frisches Obst
Nachmittag				Kakao Glutenfreies Gebäck		
Abend			Suppe, Bratencreme mit Senf, Mandariniengrießbrei			
Mittag	SONNTAG	Weißweincremesuppe Kalbsbraten mit Bratensoße püriert dazu Leipziger Allerlei püriert und Püree		Weißweincremesuppe Kalbsrahmbraten dazu Glutenfreie Nudeln und Leipziger Allerlei (Gemüse) / Pudding		Weißweincremesuppe Kalbsbraten dazu Bandnudeln und Leipziger Allerlei (Gemüse) / Pudding
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend			Suppe, Zwiebelschmalz, Schokoladenpudding, Obst			
Mittag	MONTAG	Kartoffelsuppe Rindergeschnetzeltes püriert, Gemüsekartoffelpüree und Gurkensalat püriert		Kartoffelsuppe Ofen-Hähnchenschenkel, dazu Gemüsekartoffelpüree und Gurkensalat		Kartoffelsuppe Ofen-Hähnchenschenkel, dazu Gemüsekartoffelpüree und Gurkensalat
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend			Suppe, Leberkäse püriert ,Toast , Grießpudding			
Mittag	DIENSTAG	Cremsuppe Grillsteak mit Bratenjus püriert dazu Bouillonkartoffeln und Gemüsesalat püriert		Cremsuppe Schweinesteak mit frischen grünen Bohnen dazu Butterkartoffel		Leberspätzlesuppe Schweinesteak mit frischen grünen Bohnen dazu Salzkartoffeln
Nachmittag				Kaffee Glutenfreies Gebäck		
Abend			Suppe, Senf-Honigcreme, Haferflockenbrei, Kompott			

Änderungen vorbehalten