

Speiseplan

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
aus dem Suppentopf*	Spargelcremesuppe 20(W),26	Gemüsebrühe mit Nudeln 20(W),23,28	Kohlrabi-cremesuppe 1,20(W),26	Gemüsebrühe mit Fleischklößchen 20(W),23,26,28	Karottencremesuppe 1,20(W),26	Gemüsecremesuppe 1,20(W),26,28	Gemüsebrühe mit Eierflocken 3,23,28
Kilokalorien	42 kcal	44 kcal	73 kcal	27 kcal	77 kcal	66 kcal	23 kcal
Menü I*	2 Eierkuchen 20(W),23,29 mit Apfelfüllung dazu Vanillesauce 1,26	Grüner Bohneneintopf 1,2,3,5,8,20(W),31 mit Rauchfleisch dazu Brot 20(W,R),30	Jägerschnitzel 2,3,20(W),29 dazu Tomatensauce 1,20(W) kleine Makkaroni 20(W),23 und Eisbergsalat 26	Lammhacksteak 20(W),23,25,26,28,29 dazu Möhrengemüse 26,28 Rosmarinsauce 1,20(W),28,31 und Kartoffeln 3,5,31	Fischragout 1,20(W),21,26,28,29,31 mit Gemüsestreifen dazu Kartoffeln 3,5,31	Brüheis 28 mit Hähnchenfleisch und Brot 20(W,R),30	Kasselerbraten 2,3,8,28 dazu Grünkohl 1,2,3,8,20(W) Bratensauce 1,20(W),28,31 und Kartoffeln 3,5,31
Kilokalorien	404 kcal	230 kcal	677 kcal	371 kcal	270 kcal	299 kcal	431 kcal
Menü II*	Bauernhackroulade 3,20(W),23,25,26,28,29 dazu Balkangemüse 26,28 Specksauce 1,2,3,8,20(W),28,29 und Kartoffeln 3,5,31	3 Fischstäbchen 20(W),21 dazu Spinat 1,20(W),26 und Kartoffeln 3,5,31	pikantes Eierfrikassee 1,2,3,20(W),26,31 dazu Kartoffeln 3,5,31	Geschnetzeltes vom Schwein "Gyros Art" dazu Tzatziki und Reis 2,3,26,28	gedünstetes Putenschnitzel dazu Kaisergemüse 26 Estragonsauce 1,20(W),26,31 und Kartoffeln 3,5,31	Kräuterquark 26 dazu Butter und Leinöl 26 und Kartoffeln 3,5,31	Kalbsfrikassee mit Möhren, Spargel und Champignon dazu Kartoffeln 3,5,31
Kilokalorien	701 kcal	382 kcal	372 kcal	458 kcal	422 kcal	447 kcal	299 kcal
leichte Vollkost	Menü I+II	Menü I+II	Menü II	Menü I+ II	Menü II	Menü I+II	Menü II
Dessert*	Apfelkompott	Pfirsichjoghurt 26	Ananaskompott	Bananenpudding mit Schokosauce 26	Frischobst 7	Aprikosenkompott	Erdbeerpudding mit Vanillesauce 1,26
Kilokalorien	54 kcal	64 kcal	69 kcal	130 kcal	ca 70 kcal	79 kcal	132 kcal
Nachmittagskaffee*	Rosinenbrötchen 1,20(W,G),23,25,26	Käsekuchen 1,20(W),23,26	Kameruner 1,20(W),23,24,26	Weißbrot mit Konfitüre 1,20(W,G),25,26	Marzipanrührkuchen 1,2,9,20(W),23,26,27(Ma)	Aprikosenkuchen 1,20(W),23,25,26	Schokomuffins 1,20(W),25,26
Kilokalorien	239 kcal	208 kcal	453 kcal	115 kcal	212 kcal	225 kcal	387 kcal
Abendbrot*	Bierschinken 2,3,8 Streichmettwurst, fein 2,3 Edamer 1,26 Gabelrollmops 3,9,21	Paprikalyoner 2,3,8 Zungenrotwurst 2,3,8 Leberwurst, fein 3 Maasdamer 1,26	Cervelatwurst 1,2,3 Mortadella mit Pistazie 2,3,8,27(Pi) Meetwurst, grob 1,2,3 Frischkäse, Gurkenhappen 26 29	Schinken in Aspik 2,3 Bayr. Leberkäse 2,3,8 Tomatenleberwurst 2,3 Butterkäse 1,26	Putensalami 1,2,3 Jagdwurst 2,3,8,29 Teewurst 2,3,8,29 Kräuterquark 26	Eieromelett 23,26 Broccolipastete 2,3,8 Zwiebelmettwurst 2,4,27,28,29 Emmentaler 1,26	Pfefferschinken 2,3,8 Leberwurst "Hausmacher" 2,3 Limburger 26 Wurstsalat 1,2,3

Zusätzlich zu den aufgeführten Mahlzeiten **bieten wir Ihnen täglich ein Frühstück, ein zweites Frühstück, eine Spätmahlzeit und eine Nachtmahlzeit an.**

Zum Frühstück und Abendessen wird noch gereicht: Kaffee, Tee, Kakao, Brot, Brötchen, Butter, Margarine, Quark, Konfitüre, Honig, Nussnougat, Rohkost

Unser Küchenteam wünscht allen Bewohnern einen „Guten Appetit“!

**Alle Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Speisekomponenten sind mit einer Zahl/Zahl-Buchstabenkombination im Speiseplan aufgeführt. In der aushängenden Übersicht der Firma Dussmann finden Sie die zu der Angabe gehörenden Zusatzstoff- oder Allergenbezeichnung. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.*