

Beispielhafter 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),23,28	Karottencremesuppe 1,20(W),26	Gemüsecremesuppe 1,20(W),26,28	Gemüsebrühe mit Eierflocken 3,23,28
Kilokalorien	42 kcal	44 kcal	87 kcal	28 kcal	91 kcal	65 kcal	23 kcal
Menü I*	Quarkauflauf mit Mandarinen 20(W),23,26 dazu Vanillesauce 1,26	Möhreneintopf mit Fleischklößchen 1,3,5,20(W),31 dazu Brot 20(W,R), 30	Paprikagulasch vom Schwein 1,20(W) dazu kleine Makkaroni 20(W),23	Rostbratwurst auf Wirsingrahmgemüse 3,4,8,26 1,20(W),26 dazu Kartoffeln 3,5,31	Bratheringsfilet dazu 20(W),21 Bratkartoffeln 1,2,3,5,31	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch 1,3,5,20(W),31 dazu Brot 20(W,R),30	Schweinehaxe dazu Bayrisch Kraut 3,25 2,3,5,8 Bratensauce und Kartoffeln 1,20(W),28,31 ,5,31
Kilokalorien	591 kcal	340 kcal	510 kcal	512 kcal	406 kcal	300 kcal	598 kcal
Menü II*	Hähnchen - Geschnetzeltes 1,20(W),26,28,31 mit Gemüsetreifen dazu Reis	Fischfilet "Müllerin Art" 20(W),21,26,29 dazu Petersiliensauce 1,20(W),26 Kartoffeln und Gurkensalat 3,5	Eieromelette mit Spinatfüllung dazu 20(W),23,25,26,27,28 Frischkäsesauce und Kartoffeln 20(W),26,31 3,5,31	Mediterraner Nudelaufauflauf 6,20(W),23,26 dazu gem.Salat 26	natur gebratenes Hähnchenbrustfilet dazu Broccoli 26 Geflügelsauce und Kartoffeln 20(W),26 3,5,31	3 Gemüseklösschen in Käse - Kräutersauce und Butterreis 20(W)23,28 1,2,20(W)26,31 26 dazu Eisbergsalat 26	Rindfleisch in Meerrettichsauce 1,3,20(W)26,31 dazu Kartoffeln und Rote Bete 3,5,31 9
Kilokalorien	366 kcal		521 kcal	389 kcal	342 kcal	517 kcal	315 kcal
leichte Vollkost	Menü I+II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü I+II	Menü II
Dessert*	Ananaskompott	Apfeljoghurt	Aprikosenkompott	Vanillepudding mit Schokosauce 1,26 26	Frischobst 7	Apfelkompott	Erdbeerpudding mit Vanillesauce 1,2,,26 1,26
Kilokalorien	69 kcal	104 kcal	79 kcal	131 kcal	ca 70 kcal	54 kcal	132 kcal
Nachmittagskaffee*	Splitterbrötchen 1, 20(W), 23, 26	Käsestreusel 1, 20(W), 23, 26	Quarkbällchen 20(W), 23, 26	Weißbrot mit Konfitüre 1,20(W,G),25,26	Brownies Ecke 20(W), 23, 25, 26, 27	Apfelkuchen 1, 20(W), 23, 26	Kremdessert 20(W), 23, 26
Kilokalorien				115 kcal	445 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) Mettwurst,grob 1,2,3 Frischkäse,Waldorfsalat 26	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 2,3,28,29 Kräuterquark 26	Backcamembert mit P. 20(W),26 Broccolipastete 2,3,8 Zwiebelmettwurst 3,4,27(Pi),28,29 Emmentaler 1,26	Putenkochschinken 2,3,8 Leberwurst"Hausm.Art" 2,3 Romadur 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 Speisenkomponenten 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.*