

# Speiseplan vom 18.01.2021 - 24.01.2021



„Gut zur Menschenwürde.“

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 18.01.21</b>	<p>Tomatensuppe 1,2,16,51,511,515,52,58,60</p> <p><b>Schweineschnitzel Bratensauce</b> 51,511,515,60</p> <p><b>Salzkartoffeln bunter Salat</b> 1,2,5,61,63</p> <p>Apfelmus <sup>2</sup></p> <p>513 kcal</p>	<p>Tomatensuppe 1,2,16,51,511,515,52,58,60</p> <p><b>Waldpilze in Rahm</b> 51,511,515,52,58,60</p> <p><b>Semmelknödel</b> 51,511,54</p> <p>Apfelmus <sup>2</sup></p> <p>552 kcal</p>	<p><b>Nudeln</b> 51,511</p> <p><b>Blumenkohl-Lauchcreme Sauce</b> 12,51,511,52,58</p> <p>381 kcal</p>
<b>Dienstag, 19.01.21</b>	<p>Ochschwanzsuppe 51,511,515,60</p> <p><b>Schweinskopfsülze</b> 12,61</p> <p><b>Frankfurter grüne Sauce</b> 52,58</p> <p><b>Bauernkartoffeln</b> 52,58</p> <p><b>saure Beilage</b> 1,5,61</p> <p>Haselnusspudding 52,58,59,592</p> <p>512 kcal</p>	<p>Ochschwanzsuppe 51,511,515,60</p> <p><b>Pfannkuchen</b> 51,511,52,54,58</p> <p><b>Heidelbeeren</b></p> <p>Haselnusspudding 52,58,59,592</p> <p>473 kcal</p>	<p><b>Salatteller mit Sahnedressing, Thunfisch, gekochtes Ei, Brötchen</b> 2,51,511,512,514,52,55,57,58,61,63</p> <p>343 kcal</p>
<b>Mittwoch, 20.01.21</b>	<p>Kürbiscremesuppe 12,51,511,515,52,58,60</p> <p><b>Leberkäs-Geschnetzeltes</b> 51,511,515,52,58,60,61</p> <p><b>Bratkartoffeln</b> <sup>12</sup></p> <p><b>gelber Bohnensalat</b> 2,52,58,61,63</p> <p>Pflaumenkompott</p> <p>651 kcal</p>	<p>Kürbiscremesuppe 12,51,511,515,52,58,60</p> <p><b>vegetarischer Kartoffelkloß- Gemüseauflauf</b> 12,51,511,52,58</p> <p>Pflaumenkompott</p> <p>621 kcal</p>	<p><b>Nudeln</b> 51,511</p> <p><b>Gemüse-Bolognese</b> 51,511,60</p> <p>384 kcal</p>
<b>Donnerstag, 21.01.21</b>	<p>Steckrübencremesuppe 51,511,515,52,58,60</p> <p><b>Putengeschnetzeltes "Gyros Art"</b> 51,511,60</p> <p><b>Butterreis</b> 52,58</p> <p><b>Griechischer Salat</b> 2,15,52,58,63</p> <p>Schokoladenpudding 52,58</p> <p>666 kcal</p>	<p>Steckrübencremesuppe 51,511,515,52,58,60</p> <p><b>Blumenkohl- Käsemedallion</b> 12,51,511,52,58</p> <p><b>Kräutersauce</b> 12,51,511,52,58</p> <p><b>Stampfkartoffeln mit Wirsing</b> 1,2,16,51,511,515,52,58,60</p> <p>Schokoladenpudding 52,58</p> <p>772 kcal</p>	<p><b>Nudeln</b> 51,511</p> <p><b>Käsesauce</b> 12,51,511,515,52,58,60</p> <p><b>Blattsalat in Essig-Öl</b> 1,2,5,61,63</p> <p>585 kcal</p>
<b>Freitag, 22.01.21</b>	<p>Fischbouillon mit Gemüwestreifen 51,515,55,60</p> <p><b>Seelachs in Kräutermarinade</b> 51,511,515,52,55,58,60</p> <p><b>Rahmkartoffeln</b> 51,511,52,58</p> <p><b>Blattsalat in Essig-Öl</b> 1,2,5,61,63</p> <p>Joghurt 52,58</p> <p>593 kcal</p>	<p>Fischbouillon mit Gemüwestreifen 51,515,55,60</p> <p><b>"Russisch Ei" (gekochtes Ei mit Remoulade und Kartoffelsalat)</b> 1,6,12,51,511,54,61</p> <p>Joghurt 52,58</p> <p>606 kcal</p>	<p><b>rote Bohnen mit Hackfleisch (Chili con carne)</b> 51,511,515,60</p> <p>257 kcal</p>
<b>Samstag, 23.01.21</b>	<p><b>Grünkohleintopf mit Mettwurst</b> 1,2,16,51,511,515,52,58,60,61</p> <p>Milchreis 52,58</p> <p>642 kcal</p>	<p><b>vegetarischer grüner Bohneneintopf</b> 13,52,58,63</p> <p>Milchreis 52,58</p> <p>478 kcal</p>	
<b>Sonntag, 24.01.21</b>	<p>Hühnerbrühe mit Gemüseklößchen 51,511,54,60</p> <p><b>Sauerbraten</b> 51,511,515,60,61</p> <p><b>Rotkohl</b> 2,5,51,511,515,60</p> <p><b>Kartoffelklöße</b></p> <p>Kokoscreme 52,58</p> <p>642 kcal</p>	<p>Hühnerbrühe mit Gemüseklößchen 51,511,54,60</p> <p><b>Kabeljau mit Gemüsehaube</b> 12,51,511,52,54,55,58,60</p> <p><b>Kartoffelpüree</b> 52,58</p> <p><b>gemischter Salat</b> 1,2,5,61,63</p> <p>Kokoscreme 52,58</p> <p>627 kcal</p>	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (5) mit Süßungsmitteln\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (13) geschwefelt\*; (15) geschwärzt\*; (16) mit Phosphat\* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben [\* gesetzlich vorgegeben]

Guten Appetit wünscht Ihnen \_\_\_\_\_

Ihr Küchenteam - Telefon 02761-9756170 - Fax 02761-9756198 kueche@seniorenzentrum-gerhardus.de

Änderungen vorbehalten