

Speiseplan vom 16.03.2020 - 22.03.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 16.03.20	Kohlrabicremesuppe 12,51,511,52,58 Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut) 51,511,515,60 Salzkartoffeln rote Grütze 52,58 487 kcal	Kohlrabicremesuppe 12,51,511,52,58 Waldpilze in Rahm 51,511,515,52,58,60 Semmelknödel 51,511,54 Rote Grütze 52,58 613 kcal	Spaghetti 51,511 Tomaten-Thunfischsauce 51,511,55,57,60 446 kcal
Dienstag, 17.03.20	Gemüsebrühe mit Eieinlauf 54,60 Ragout von gekochtem Rindfleisch und Meerrettich 2,12,51,511,515,52,58,60,63 gemischtes Gemüse 60 Salzkartoffeln Stracciatellacreme 52,57,58 515 kcal	Gemüsebrühe mit Eieinlauf 54,60 Blumenkohl - Spinatlasagne 12,51,511,52,54,58 Stracciatellacreme 52,57,58 648 kcal	Marillenknödel 1,2,12,51,511,52,54,58 warmer Aprikosenkompott Vanillesauce 52,58 399 kcal
Mittwoch, 18.03.20	Minestrone 51,511,60 Hähnchenschenkel 12 Salzkartoffeln gemischter Salat 1,2,5,61,63 Kirschquark 52,58 695 kcal	Minestrone 51,511,60 bunter Tortellini Auflauf 1,12,51,511,515,52,54,58,60 Kirschquark 52,58 756 kcal	bunter Salat, Joghurt-Dressing mit Chicken Nuggets und Brötchen 2,16,51,511,512,514,52,54,57,58,63 552 kcal
Donnerstag, 19.03.20	Maiscremesuppe 12,51,511,515,52,58,60 Zucchini-Hackfleisch-Kartoffelauflauf 3,51,511,515,52,58,60 Pflaumenkompott 515 kcal	Maiscremesuppe 12,51,511,515,52,58,60 gebratene Drillinge Frankfurter grüne Sauce 52,58 bunter Salat 1,2,5,61,63 Pflaumenkompott 538 kcal	Nudeln 51,511 Gemüse-Bolognese 51,511,60 385 kcal
Freitag, 20.03.20	Tomatensuppe 1,2,16,51,511,515,52,58,60 Seelachsfilet in Senfsoße 2,51,511,52,58,61,63 Salzkartoffeln Blattsalat in Sahne 2,52,58,61,63 Joghurt 52,58 491 kcal	Tomatensuppe 1,2,16,51,511,515,52,58,60 Pfannkuchen 51,511,52,54,58 Pflaumenkompott Zimt-Zucker Joghurt 52,58 531 kcal	Linseneintopf mit Mettwurst 1,2,16,51,511,515,60,61,63 467 kcal
Samstag, 21.03.20	grüner Bohneneintopf mit Speck 3,13,51,515,52,58,60,63 Milchreis 52,58 502 kcal	vegetarischer Pichelsteinereintopf 52,58,60 Milchreis 52,58 483 kcal	
Sonntag, 22.03.20	Hochzeitsuppe 51,511,515,52,54,58,60 Sauerbraten 51,511,515,60,61 Rotkohl 2,5,51,511,515,60 Kartoffelklöße Damencreme 12,52,58 626 kcal	Hochzeitsuppe 51,511,515,52,54,58,60 Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" 51,511,515,52,58,60,63 Spätzle 51,511,54 Blattsalat Orangen-Joghurtdressing 2,52,58,63 Damencreme 12,52,58 720 kcal	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff[†]; (2) mit Antioxidationsmittel[†]; (3) mit Geschmacksverstärker[†]; (5) mit Süßungsmitteln[†]; (12) mit Farbstoff[†]; (13) geschwefelt[†]; (16) mit Phosphat[†] Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteezeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch 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 [[†] gesetzlich vorgegeben]

Guten Appetit wünscht Ihnen _____

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

Änderungen vorbehalten