

# Speiseplan vom 23.03.2020 - 29.03.2020

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
<b>Montag, 23.03.20</b>	<b>Kalbsfleischcremesuppe</b> 51,511,515,52,58,60 <b>Rinderhacksteak</b> 51,511,54 <b>buntes Gemüse</b> 52,58 <b>Salzkartoffeln</b> Banane 676 kcal	<b>Kalbsfleischcremesuppe</b> 51,511,515,52,58,60 <b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> <b>Kräutersauce</b> 51,511,52,58 Banane 470 kcal	<b>Nudeln</b> 51,511 <b>Cabonara Soße</b> 1,2,12,16,51,511,515,52,58,60 523 kcal
<b>Dienstag, 24.03.20</b>	<b>Gemüsepüreesuppe</b> 52,58 <b>Schaschlik</b> 6,51,511,515,60 <b>Karotten Maisgemüse</b> 52,58 <b>Salzkartoffeln</b> Vanillequark 52,58 507 kcal	<b>Gemüsepüreesuppe</b> 52,58 <b>Schupfnudelaufauf mit Sauerkraut</b> 51,511,515,52,54,58,60 Vanillequark 52,58 539 kcal	<b>Salatteller mit Sahnedressing, Thunfisch, gekochtes Ei, Brötchen</b> 2,51,511,512,514,52,55,57,58,61,63 343 kcal
<b>Mittwoch, 25.03.20</b>	<b>Möhrencremesuppe</b> 12,51,511,515,52,58,60 <b>Rindergulasch</b> 51,511,515,60 <b>Erbsegemüse</b> 52,58 <b>Nudeln</b> 51,511 Birnen-Quittencreme 52,58 784 kcal	<b>Möhrencremesuppe</b> 12,51,511,515,52,58,60 <b>Brokolibratling</b> 51,511,516,52,54,58,60 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Blattsalat in Essig-Öl</b> 1,2,5,61,63 Birnen-Quittencreme 52,58 690 kcal	<b>Nudeln</b> 51,511 <b>Tomatensauce</b> 51,511,60 <b>Blattsalat in Essig-Öl</b> 1,2,5,61,63 403 kcal
<b>Donnerstag, 26.03.20</b>	<b>Buchstabensuppe, Gemüsestreifen</b> 51,511,54,60 <b>Lebergeschnetzeltes</b> 2,51,511,52,58 <b>Kartoffelpüree</b> 52,58 <b>Apfelmus</b> 2 Götterspeise 529 kcal	<b>Buchstabensuppe, Gemüsestreifen</b> 51,511,54,60 <b>vegetarischer Kartoffel-Blumenkohlgratin</b> 52,54,58 Götterspeise 530 kcal	<b>Penne mit Basilikumpesto</b> 51,511,52,54,58 <b>Tomatensalat</b> 1,2,5,61,63 600 kcal
<b>Freitag, 27.03.20</b>	<b>rote Beetecremesuppe</b> 3,5,12,51,511,515,52,58,60,61 <b>„Paella“ Reispfanne mit Fisch und Gemüse</b> 51,511,53,55,60 Himbeercreme 52,58 540 kcal	<b>rote Beetecremesuppe</b> 3,5,12,51,511,515,52,58,60,61 <b>Rührei</b> 52,54,58,60 <b>Rahmspinat</b> 51,511,52,58 <b>Kartoffelpüree</b> 52,58 Himbeercreme 52,58 680 kcal	<b>Erbseintopf mit Mettwurst</b> 1,2,16,51,511,515,60,61 472 kcal
<b>Samstag, 28.03.20</b>	<b>Graupeneintopf mit Rindfleisch</b> 51,511,515,60 <b>Mandel-Grießbrei</b> 51,511,52,58,59,591 381 kcal	<b>vegetarischer Kartoffel-Paprikaeintopf</b> 52,58 <b>Mandel-Grießbrei</b> 51,511,52,58,59,591 414 kcal	
<b>Sonntag, 29.03.20</b>	<b>Rinderbrühe mit Markklößchen</b> 51,511,515,54,60 <b>Putenrollbraten</b> 51,511,60 <b>Mandelbrokkoli</b> 52,58,59,591 <b>Kartoffelgratin</b> 52,54,58 <b>Schwarzwälderkirchschreme</b> 52,58 618 kcal	<b>Rinderbrühe mit Markklößchen</b> 51,511,515,54,60 <b>Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln - Gurken und Senf</b> 6,51,511,515,60,61 <b>Salzkartoffeln</b> <b>Blattsalat in Kräuter</b> 2,52,58,61,63 <b>Schwarzwälderkirchschreme</b> 52,58 450 kcal	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (3) mit Geschmacksverstärker\*; (5) mit Süßungsmitteln\*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (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; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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](mailto:kueche@seniorenzentrum-gerhardus.de) Änderungen vorbehalten