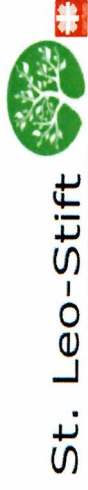




Herbst  
Speisenkarte  
vom 30.09.2024 - 06.10.2024



Menü 1

Menü 2

Alternativ

Abendbrot

	All / Zst kcal	All / Zst kcal	All / Zst kcal	All / Zst kcal
<b>Montag</b>	Frühlingsuppe a/a1/a7/c 47	Blumenkohlcremesuppe a/a1/a7/g 71	Salate der Saison mit Käsestreifen Brot/Brötchen/Baguette 3/g/1 g a/g 1804	Pfirsichkompott 3 19
	Grillbratwurst, Bratensoße Mischgemüse Kartoffelpüree 1/b/f/i 625,76 f/g/l/g	Schweinebraten Rahmsoße, Kohlrabi, Wedges j-a/a1/a7/g/h g 1 537		
<b>Dienstag</b>	Quarkspeise mit Mandarinen 3/g 127,205	Quarkspeise mit Mandarinen 3/g 127		
	Lauchcremesuppe g 70	Eiermuscheluppe a/a1/a7/c/h 52	Salate der Saison mit Hähnchenbrust Brot/Brötchen/Baguette 3/g/1 a/g 1695	Hirtensalat 2/g/1/g/l/j 56
<b>Mittwoch</b>	Pan. Hähnchenschnitzel Currysoße, Blumenkohl, Reis 1/a/a7/3/g/g 451	Kohlroulade Bratensoße Apfelmus Kartoffeln 1/g/l/j 7 755		
	Pfirsich-Joghurtcreme 7/g 168	Pfirsich-Joghurtcreme 7/g 168		
<b>Tag d.dt. Einheit</b>	Hühnersuppe a/a1/a7/c/i 3	Spargelcremesuppe g 18	Salate der Saison Hirtenkäse Brot/Brötchen/Baguette 3/g/1 g a/g 1958	Mandarinenkompott 3 10
	Holländischer Eintopf mit Rindfleisch g 140	Nudeln Bolognese, fr. Blattsalat a1/c 7/h/i 3/c/g 622		
<b>Freitag</b>	Schnokoiaendcreme mit Birnenswürfel g 254	Schnokoiaendcreme mit Birnenswürfel g 254		
	Rindfleischsuppe a/a1/a7/c 44	Kürbiscremesuppe g 74		
<b>Samstag</b>	Schweineschnitzel Würzige Balkansoße, Buntes Gemüse, Kartoffeln 1/a1 2/3 g/h 551	Karamelcreme 1/g 238	Salate der Saison mit Thunfisch Brot/Brötchen/Baguette 3/g/1 d a/g 1875	Süßkirschen 1 26
	Karamelcreme 1/g 238	Karamelcreme 1/g 238		
<b>Sonntag</b>	Gärtnersuppe 1 31	Brokkolifremesuppe g 97		
	Hering in Sahnesoße, Rote Bete, Bratkartoffeln 1/3/7/b/a1/a 2/a3/a4/a5/ a6/a7/h 602	Rührei, Tomatensoße, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln 1/c/g/h g/i 432		
<b>Samstag</b>	Stracciatellacreme g 242	Stracciatellacreme g 242		
	Fleischklößchensuppe a/a1/a7/c/g 60	Kartoffelcremesuppe 71		
<b>Sonntag</b>	Rosenkohl-Eintopf mit Hackfleisch g g 238	Geschnetztes, Juliennegemüse, Reis 1/a1/1 g/h/i 425		Kartoffelsalat 1/2/3/c/j 108
	Pfirsichcreme 7/g 255	Pfirsichcreme 7/g 255		
<b>Sonntag</b>	Rindfleischsuppe mit Einlage 4/a1/c/g/h 35	Kalbfeischcremesuppe a/a1/a7/j 464		Weintrauben 3 20
	Schweinerouladen Rahmsauce, Rotkohl, Salzkartoffeln a/a1/a7/h a/a1/a7/g/h 3/7/g/l 649			



**Allergen- und Zusatzstofflegende**  
 1 mit Farbstoff, 2 mit Süßungsmittel(n), 3 mit Konservierungsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 7 mit Antioxidationsmittel, a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorsasan-Weizen, a7 Weizenarten, c Eier, d Fische, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Pistazien, j Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid

**Diätformen und Kost für Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden werden zusätzlich angeboten.**  
 Während der Zubereitung der Speisen kann eine unbeabsichtigten Kontamination mit Allergenen (Spuren) nicht gänzlich ausgeschlossen werden.  
**Änderungen bleiben notfalls vorbehalten!**