

Speisekarte



Dienste für Menschen

Tag	Mittagessen 1	kcal	Mittagessen 2	kcal	Mittagessen 3	kcal	Abendessen
Montag 19.02.2018	Deftiger Wirsingentopf mit Rindfleisch Mandarinenkompott	530 78	Spirelli (w1) mit Wurst (2,3,7,S) und Tomatensoße (w1) Mandarinenkompott	530 78	Broccoliauflauf (w1,l,e) Mandarinenkompott	78	Krustenbraten 1,3,4 Wildschweinpastete 1,3,4,7,29 Schnittkäse 2 Saure Gurke
Dienstag 20.02.2018	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelmus Ananaskompott mit Sahnehaube	510 87	Gedünstete Hähnchenbrust mit Möhren - Blumenkohlgemüse dazu Kartoffeln Ananaskompott mit Sahnehaube	87	Grießklößchensuppe (d,w1,e) Kaiserschmarrn (w1,e,l) mit Apfelmus (3) Ananaskompott mit Sahnehaube	130 530 87	Kochschinken 1,7 Teewurst 1,6,7 Rauchkäse Gurkensalat
Mittwoch 21.02.2018	Paniertes Schweineschnitzel (w1,e) mit Erbsengemüse und Kartoffeln Vanillequark	540 65	Kasslerpfanne mit Schupfnudeln Vanillequark	480 65	Sellerieschnitzel (d,e,w1) mit Kräutersoße (w1,l) und Mauke (l) Vanillequark	490 65	Eierflockensuppe Kräuterfrischkäse Römerbraten 1,3,4,7,29 Möhrenrohkost 1,3,4,7
Donnerstag 22.02.2018	Oberlausitzer Teichelmauke (gekochtes Rindfleisch, Brühe, Sauerkraut und Mauke) (d,l) Frisches Obst	480 89	Kesselgulasch mit Schweinefleisch (S,w1,d), Kartoffeln und Gemüse Frisches Obst	560 89	Breite Bandnudeln (w1,e) mit Walnuss-Birnen-Gorgonzolasoße (l,w1,n3) Frisches Obst	475 89	Leberkäse 1,3,4,7,29 Kräuterbutter Truthahnsalami 1,2,6,29 Banane
Freitag 23.02.2018	Heringshackerle mit Kartoffeln Gurkensalat	590 65	Rahmspinat (w1,l) mit Rührei (l) dazu Kartoffelbrei (l) Gurkensalat	480 65	Gebratener Käse (w1,l) mit Dip (l) und Röstis Gurkensalat	323 65	Schnittlauchquark 26 Schinkenkassler 1,7,6 Bierwurst 1,3,4,7,29 Gurke/Tomate
Samstag 24.02.2018	Poreeentopf mit Rindfleisch (w1, d) Latte-Macciato -Pudding (l)	380 105	Fischstäbchen (w1) mit Kartoffelbrei (l) dazu Buttermöhren (l) Latte-Macciato -Pudding (l)	530 105			Lachsschinken 1,3,4,6,7 Kochschinken 1,3,4 Butterkäse 2,26 Chinakohlsalat
Sonntag 25.02.2018	Schweinsroulade mit Buttergemüse und Salzkartoffeln Apfelmus	65	Grießbrei mit Butter, Zimt und Zucker Apfelmus	420 65			Partyfrikadellen 29 Kartoffelsalat Wurst / Käse Obstsalat

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoffe, 2= mit Konservierungsstoffe, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmittel, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9= geschwärzt, 10 = geschwefelt, 25= mit ein Zuckerart/Süßungsmittel(n), 26= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 27= unter Schutzatmosphäre verpackt, 36= gentechnisch verändert, 42= kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Allergene: b= enth. Lupinen, c= enth. Sesam, d= enth. Sellerie, e= enth. Ei, f= enth. Fisch, h= enth. Soja, k= enth. Krebstiere, l= enth. Milch einschl. Laktose, m= enth. Weichtiere, n1= enth. Mandeln, n2= ent. Haselnüsse, n3= enth. Walnüsse, n4= ent. Cashew-Kerne, n5= ent. Pecanüsse, n6= enth. Paranüsse, n7= enth. Pistazien, n8= enth. Macadamianüsse, n9= enth. Queenslandnüsse, p= enth. Senf, v= enth. Erdnüsse, x= enth. Schwefeldioxid/Sulfite, w1= enth. Weizen, w2= enth. Roggen, w3= enth. Gerste, w4= enth. Hafer, w5= enth. Dinkel, w6= enth. Kamut, w7= ent. Hybridstämme

S= Schweinefleisch, R= Rindfleisch, G= Geflügel
Änderungen vorbehalten!