

# Speisekarte vom 16.03.2020 bis 22.03.2020



## Caritas- Altenzentrum St. Martha

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	<b>Geröstete Grießsuppe</b> <small>a, i, aa</small>	<b>Knoblauch-cremesuppe</b> <small>g, i</small>	<b>Eiermuschel-suppe</b> <small>a, c, i, aa</small>	<b>Lauchcreme-suppe</b> <small>g, i</small>	<b>Brühe mit Einlage</b> <small>a, c, i, aa</small>		<b>Kalbsschne- suppe</b> <small>g, i</small>
<b>Menü 1</b>	<b>Rinderbrust Meerrettichsoße Kartoffel Rote Beete</b> <small>2, 3, 9, 8, 5, 101, g, i, l, 13</small>	<b>Leberknödel Sauerkraut Püree Bratensoße</b> <small>3, 5, 101, 102, a, g, i, j, l, aa</small>	<b>Gebackener Fleischkäse Erbsen und Möhren Kartoffel</b> <small>2, 3, 8, 101, g, i, j</small>	<b>Große Bratwurst mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffel</b> <small>8, 101, g, i, j</small>	<b>Eier in Senfsoße Kartoffeln Salatteller</b> <small>c, g, j</small>	<b>Kartoffeleintopf mit Speck, Gemüse und Hackbällchen</b> <small>101, 102, a, f, g, i, k, aa</small>	<b>Schweinebraten Apfelrotkohl Kartoffelknödel</b> <small>101, a, c, f, g, i, j, l, 10, aa</small>
<b>Menü 2</b>	<b>vegetarisch gefüllte Zucchini Knoblauchsoße Kartoffeln</b> <small>1, a, c, g, aa</small>	<b>Reisbrei mit Kirschkompott</b> <small>g</small>	<b>Kartoffel Gemüseauflauf mit Fetakäse und Soße</b> <small>a, c, g, 13, aa</small>	<b>Hirtentasche Tomatensoße Salat</b> <small>a, c, g, aa</small>	<b>Gemüse lasagne und Salat</b> <small>3, 5, a, c, g, i, j, l, aa</small>	<b>Spätzle-Gemüsepfanne mit Rahmsoße</b> <small>3, 5, a, c, g, i, j, l, aa</small>	<b>Schweinebraten Apfelrotkohl Kartoffelknödel</b>

**Wahlweise bieten wir Ihnen : Kartoffeln, Püree, Salat, Gemüse oder Apfelmus.**

<b>Nachtisch</b>	<b>Fruchtjogurt</b> <small>g</small>	<b>Vanillepudding mit Sahne</b> <small>1, g</small>	<b>Quarkspeise</b> <small>1, g</small>	<b>Frisches Obst</b>	<b>Buttermilch-dessert</b> <small>1, 2, g</small>	<b>Caramelpudding</b> <small>g</small>	<b>Eisdessert</b> <small>1, g</small>
------------------	---	--	---	----------------------	--	---	--

**Zum N A C H M I T T A G S K A F F E E reichen wir Ihnen Kaffee, Kuchen oder Gebäck!**

<b>Abendessen</b>	<b>gemischter Schinkenteller Gurke</b> <small>3, 9, 8, 101, a, g, k, 13, 501</small>	<b>Kräuterquark mit Pellkartoffeln</b> <small>g</small>	<b>Bierschinken Gewürzgurke</b> <small>2, 3, 9, 8, 101, a, g, k, 13</small>	<b>Hausmacher teller Pellkartoffel</b> <small>2, 3, 9, 8, 101, g, i, j</small>	<b>Edamer Käseteller mit Tomate</b> <small>1, 2, 3, a, g, k</small>	<b>Heiße Wienerle mit Gemüsesalat</b> <small>2, 3, 8, 101, a, i, j, k, 13</small>	<b>Kasseler auf-schnitt mit Selleriesalat</b> <small>2, 3, 8, 101, a, g, i, j, k</small>
-------------------	---	--	--	---	--	--	---

**Zum Abendessen reichen wir Ihnen Brot, Butter, Wurst- Käseaufschnitt, Tee und wahlweise Brei, Suppe oder Obst**

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam.

Änderungen vorbehalten!

Die Nährwert, Zusatzstoffe und allergieauslösenden Lebensmittel entnehmen Sie bitte den im Küchenbüro vorliegenden Unterlagen, sowie den Legenden "Kennziffern der Zusatzstoff-Klassennamen/deklarationspflichtigen Zutaten" und "allergieauslösende Lebensmittelgruppen"!