

Speisekarte vom 15.04.2019 bis 21.04.2019



Caritas- Altenzentrum St. Martha

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Kar-Freitag	Kar -Samstag	Oster - Sonntag
<u>Suppe</u>	Geröstete Grießsuppe <small>a, i, aa</small>	Knoblauch - cremesuppe <small>g, i</small>	Eiermuschel- suppe <small>a, c, i, aa</small>	Lauchcreme- suppe <small>g, i</small>	Brühe mit Einlage <small>a, c, i, aa</small>		Markklößchen suppe <small>g, i</small>
<u>Menü 1</u>	Rinderbrust Meerrettichsoße Kartoffel Rote Beete <small>2, 3, 9, 8, 5, 101, g, i, l, 13</small>	Leberknödel Sauerkraut Püree Bratensoße <small>3, 5, 101, 102, a, g, i, j, l, aa</small>	Gebackener Fleischkäse Erbsen und Möhren Kartoffel <small>2, 3, 8, 101, g, i, j</small>	Eieromelett Rahmspinat Kartoffel <small>8, 101, g, i, j</small>	Schollenfilet in Kräutersahne Gemüserais Sommer gemüse <small>c, g, j</small>	Kartoffeleintopf mit Speck, Gemüse und Hackbällchen <small>101, 102, a, f, g, i, k, aa</small>	Schnitzel frischer Spargel Kartoffel <small>101, a, c, f, g, i, j, l, 10, aa</small>
<u>Menü 2</u>	vegetarisch gefüllte Zucini Knoblauchsoße Kartoffel <small>1, a, c, g, aa</small>	Reisbrei mit Kirschkompott <small>g</small>	Kartoffel Gemüseauflauf mit Fetakäse und Soße <small>c, g, i, 13</small>	Hirtentasche Tomatensoße <small>a, c, g, i, aa</small>	Schollenfilet in Kräutersahne Gemüserais Sommer gemüse <small>3, 5, a, c, g, i, j, l, aa</small>	Spätzle- Gemüsepfanne mit Rahmsoße <small>3, 5, a, c, g, i, j, l, aa</small>	Schnitzel frischer Spargel Kartoffel

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

<u>Nachtisch</u>	Fruchtjogurt <small>g</small>	Vanillepudding mit Sahne <small>1, a, g, aa</small>	Quarkspeise <small>1, g</small>	Buttermilch speise	Eisdessert <small>g</small>	Caramelpudding <small>g</small>	Osterhaseneis <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!

<u>Abendessen</u>	gemischter Schinkenteller Gurke <small>3, 9, 8, 101, a, g, k, 13, 501</small>	Kräuterquark mit Pellkartoffeln <small>g, 4, 9, 8, 101, a, g, i, j, k, 13</small>	Bierschinken Gewürzgurke	Hering in Sahnesoße Pellkartoffel <small>2, 3, 9, 8, 101, g, i, j</small>	Edamer Käseteller mit Tomate <small>1, 2, 3, a, g, k</small>	Heiße Wienerle mit Gemüsesalat <small>2, 3, 8, 101, a, i, j, k</small>	Kasseler auf- schnitt mit Selleriesalat <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"!