

# Speisekarte vom 17.06.2019 bis 23.06.2019



## Caritas- Altenzentrum St. Martha

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Kräutercremesuppe <small>g, i</small>	Kalbscremesuppe <small>g, i</small>	Markklößchensuppe <small>a, c, i, aa</small>	Spargelcremesuppe <small>g, i</small>	Nudelsuppe <small>a, c, i, aa</small>		Champignoncremesuppe <small>g, i</small>
<b>Menü 1</b>	Cordon Bleu vom Schwein Kartoffel Leipziger Allerlei <small>101, a, c, g, i, 301, 304, aa</small>	Schweinegulasch Karotten Kartoffelpüree <small>101, g, i</small>	Hacksteak mit Zwiebelsoße Rosenkohl Kartoffel <small>101, 102, a, c, g, i, j, aa</small>	Schweinekammbraten Butterspätzle Salatteller <small>2, 3, 4, 8, 101, g, i, j</small>	Fischfilet mit Brokkoli überbacken Reis und Salat <small>a, d, g, i, 306, 305, aa</small>	Pichelsteiner Eintopf <small>a, f, i, k</small>	Rinderroulade mit Nudeln Salatteller <small>3, 5, 101, a, c, g, i, j, l, aa</small>
<b>Menü 2</b>	Gemüsetaler Käsesoße <small>a, c, g, aa</small>	Spagetti mit Knoblauchsoße Salat <small>3, 5, a, c, g, j, l, aa</small>	Grießauflauf Kompott <small>3, a, c, g, aa</small>	Schweinekammbraten Butterspätzle Salatteller <small>3, a, c, g, aa</small>	Kräuterquark mit Butterkartoffeln <small>3, 5, g, l</small>	Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Brötchen <small>101, 102, a, f, g, i, k, aa</small>	Rinderroulade Butternudeln Salatteller

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

<b>Nachtisch</b>	Fruchtjogurt <small>g, 10</small>	Vanillepudding mit Sahne <small>1, a, g, aa</small>	frisches Obst	Eisdessert <small>g</small>	Milchstrudel <small>1, g</small>	Himbeerpudding <small>1, g</small>	Eisdessert <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>	Hausgemachte Gulaschsuppe <small>1, 2, 3, 9, 5, 101, a, g, i, k, l, 3, 8, 101, a, g, h, i, j, k, hg</small>	Warmer Fleischkäse Kartoffelsalat	Frischkäse und Schmelzkäse Selleriesalat <small>2, 3, 9, 8, 101, a, g, i, k</small>	Bierwurst und Mettwurst Gewürzgurke <small>2, 3, 9, 8, 101, a, g, j, k, 13</small>	gemischter Käseteller <small>a, g, k</small>	Gemischter Aufschnittteller mit Tomatensalat <small>2, 3, 8, 101, a, g, j, k, 13</small>	Gekochter Schinken mit Rettichsalat <small>2, 3, 8, 5, 101, a, g, k, l, 13</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"!