



Speiseplan

für die Woche vom 29.04.2024 – 06.05.2024

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert	Nachmittagscafé	Abendessen Beilage
Montag 29.04.2024	Bouillion mit Ei b,g	Geflügelgeschnetzeltes in Tomatensoße b,g,i,a1 dazu Gemüsereis b,g	Matjesfilet mit frischen Zwiebeln f,b,g dazu Bratkartoffeln b,g und Beilagensalat b,g,i,m ★	Erdbeerquark i	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	Cornichons b,g
Dienstag 30.04.2024	Cremesuppe b,g,i,a1	Frikadelle b,g,i,a1,m dazu Kartoffelpüree b,g,i, und Bohnensalat b,g	Jägerschnitzel mit frischen Champignons b,g,i,a1,m dazu Pommes Frites und Beilagensalat b,g ★	eing.Pfirsiche	Eiswagen WB2 1,i ★	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Mittwoch 01.05.2024	Schnittbohnsuppe b,g,	frischer Spargel mit Schinken b,g dazu kleine Kartoffeln und Hollandischer Buttersoße b,g,m ★	Schnittbohnsuppe mit Würstchen b,g, dazu ein Brötchen a1 ★	Waldmeister Götterspeise mit Vanillesoße i,1	Buttermilch Sahnetorte 1,i,M,a1	Hering in Tomate b,g,f
Donnerstag 02.05.2024	Spargelsuppe b,g,i,a1 ★	Hähnchenbrust mit Rahmsoße b,g,i,a1 dazu Kartoffelpüree i und Brokkoli in Soße i,b,g	Hausgemachte Reibekuchen b,g,m,a1 dazu Apfelmus ★	Joghurt mit Cornflakes i,L1-L6,a1	Eiswagen WB3 i,1 ★	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Freitag 03.05.2024	Brokkolisuppe b,g,i,a1	gebratenes Seelachsfilet f,b,g dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Ei b,g,m	Chefsalat mit gekochten Schinken ,Thunfisch und Gouda b,g,i,m,f dazu Baguette a1 ★	Kokos Sahnepudding i	Eiswagen WB1 i,1 ★	Brotzeit auf dem Wohnbereich
Samstag 04.05.2024	Tagessuppe b,g,i,a1,	Szegediner Gulasch mit Sauerkraut untereinander b,g,a1 dazu Kartoffeln	Blumenkohlgratin mit Hollandischer Soße b,g,i,m dazu Kartoffeln ★	Apfelmus	Nachmittagskaffee dazu Kekse 1,i,M,a1	Tomatenbulgur Salat mit Frühlingszwiebeln b,g,a1
Sonntag 06.05.2024	Hühner Nudelsuppe b,g,a1	Rinderroulade b,g dazu Schwenkkartoffeln und Apfelrotkohl mit Lorbeer b,g,m	Hühnersuppe mit Muschelnudeln b,g,m,a1 dazu ein Brötchen a1	Bayrischcreme mit Fruchtsoße i,1	Aprikosenfladen mit Sahne 1,i,M,a1 ★	Brotzeit auf dem Wohnbereich

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, l Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere. Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol

Änderungen vorbehalten!

Wunschgerichte der Bewohner*innen werden mit Stern gekennzeichnet



Vegetarische Gerichte

Unterschrift Bewohnerbeirat: _____