



Speiseplan vom 25.03.2024 - 31.03.2024

	Menü A	Menü B	Menü C
Montag, 25.03.24	Spargelcremesuppe ^{51,511,52,58} Frikadelle ^{51,511,54} weißes Bohnengemüse ^{1,2,16,52,58} Salzkartoffeln Stracciatellacreme ^{52,57,58} 717 kcal	Spargelcremesuppe ^{51,511,52,58} bunter Tortellini Auflauf ^{12,51,511,515,52,54,58,60} Stracciatellacreme ^{52,57,58}	
Dienstag, 26.03.24	Graupeneintopf mit Rindfleisch ^{51,511,515,60} Quarkspeise mit Honig und Rosinen ^{52,58} 379 kcal	vegetarische Gulaschsuppe ^{51,511,515,516,52,54,58,60} Quarkspeise mit Honig und Rosinen ^{52,58} 384 kcal	
Mittwoch, 27.03.24	Tomatensuppe ^{1,2,12,16,51,511,515,52,58,60} Mettwurst ^{51,511,515,60,61} Dicke Bohnen ^{1,2,12,16,51,511,515,60} Salzkartoffeln Orangen-Limettdessert ^{52,58} 699 kcal	Tomatensuppe ^{1,2,12,16,51,511,515,52,58,60} vegetarischer Kartoffel-Blumenkohlgratin ^{52,54,58} Orangen-Limettdessert ^{52,58} 658 kcal	
Donnerstag, 28.03.24	Gemüsesuppe süß sauer ^{2,51,511,515,60,63} Kaiserschmarrn ^{51,511,52,54,58} Apfel-Preiselbeerkompott Fruchtdessert Mango ¹²	Gemüsesuppe süß sauer ^{2,51,511,515,60,63} Dinkelnudeln ^{51,512} Tomaten-Thunfischsauce ^{51,511,55,60} Blattsalat in Joghurt ^{2,52,58,63} Fruchtdessert Mango ¹² 587 kcal	
Freitag, 29.03.24 Karfreitag	Gemüsebrühe mit Eieinlauf ^{54,60} Seelachs in Kräutermarinade ^{51,511,515,52,55,58,60} Perlgraupen-Mangoldgemüse ¹² Joghurt ^{6,52,58} 417 kcal	Gemüsebrühe mit Eieinlauf ^{54,60} vegetarischer Bratling ^{51,511,512,515,516,60} Kartoffel-Steckrüben-Möhrenstampf ^{51,511,515,52,58,60} Joghurt ^{6,52,58} 544 kcal	
Samstag, 30.03.24	Spinatcremesuppe ^{12,51,511,52,58} überbackener Spätzle-Lauchauflauf mit Putenfleisch ^{51,511,515,52,54,58,60} Schoko-Milchreis ^{52,57,58} 580 kcal	Spinatcremesuppe ^{12,51,511,52,58} vegetarischer grüner Bohneneintopf ^{52,58} Schoko-Milchreis ^{52,57,58} 323 kcal	
Sonntag, 31.03.24 Ostersonntag	Hühnerbrühe mit Gemüse ^{51,511,60} Schweinebäckchen in Rotweinsauce ^{51,511,515,60} Mandelbrokkoli ^{52,58,59,591} Kräuterkartoffeln ^{52,58} Herrencreme ^{52,58} 687 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse ^{51,511,60} geräucherter Lachs (kalt), Honig-Senfcreme ^{52,55,58,61,63} Kartoffelplätzchen ^{51,511,54} Blattsalat in Kräuter ^{2,52,58,61,63} Herrencreme ^{52,58} 750 kcal	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (16) mit Phosphat* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Guten Appetit wünscht Ihnen _____

Änderungen vorbehalten

Ihr Küchenteam - Telefon 02761-9756170 - Fax 02761-9756198 kueche@seniorenzentrum-gerhardus.de