

Speiseplan



vom 31.10.2022 bis 06.11.2022 KW44

	Menü 1	enthält Z/A	Menü 2	enthält Z/A	Optimalkost	enthält Z/A	Kuchen	Abendessen
MO 31. Okt.	Badisches Schäufler an Thymiansoße mit Petersilienkartoffeln Blattsalate/Klares Dressing Pfirsichkompott	2,3,17 56 56 59 9	Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonrahm Blattsalate/Klares Dressing Pfirsichkompott	50,1,52,56 56 58,59 9	Badisches Schäufler an Thymiansoße und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	2,3,17 56 56 9	Schokogebäck	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) dazu Gewürzgurke Vanillepudding (56)
							(50,1,52,56)	
							mit Kaffee	
DI 1. Nov. <i>Aller- Heiligen</i>	Klare Hühnerbrühe mit Nudeln Schweinebraten mit Karottengemüse und Bandnudeln Vanilleeis	58 59 56 50,1,52 1,9,56	Klare Hühnerbrühe mit Nudeln Gebackene Sellerieschnitzel an Kräuterrahmsoße dazu Dampfkartoffeln Vanilleeis	58 50,1,52 56 56 1,9,56	Schweinebraten mit Karottengemüse und Bandnudeln Fruchtjoghurt	59 56 50,1,52 9,56	Pfirsich-Sahne Torte	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) dazu Schinkenplatte Haferbrei (50,4,56)
							(50,1,52,56)	
							mit Kaffee	
MI 2. Nov.	Hackfleischröllchen an Rosmarinsoße mit Paprikareis und Krautsalat	50,7,59 56 56 9	Blumenkohl Polnische Art an Bechamelsoße und Salzkartoffeln	50,1,52 56 56	Hackfleischröllchen an Rosmarinsoße mit Paprikareis und Krautsalat	50,7,59 56 56 9	Marillenroulade	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) Heiße Wienerle Karamellpudding (1,56)
							(50,1,52,56)	
							mit Kaffee	
DO 3. Nov.	Hähnchenschnitzel mit Lauchahmgemüse und Kartoffelpüree	50,1,52 56,59 56,3,50,7	Gratinierte Kartoffeln mit Käse überbacken dazu Karottensalat	56,52 59 59	Hähnchenschnitzel mit Lauchahmgemüse und Kartoffelpüree	50,1,52 56,59 56,3,50,7	Hausgemachter Marmorkuchen	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) Himbeerpudding (1,56)
							(50,1,52,56)	
							mit Kaffee	
FR 4. Nov.	Gebackenes Merlanfilet mit Kohlrabarahmgemüse und Kräuterkartoffeln Pfirsichcreme	50,1,53 56 56 56,9	Gemüserahmsuppe Milchreis mit Beerenkompott	56,58 56,9 9	Milchreis mit Beerenkompott	56,9 9	Magdalenas Natur	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) Sahnepudding (56)
							(50,1,52,56)	
							mit Kaffee	
SA 5. Nov.	Gemüse-Kartoffeleintopf mit Wienerle Weißbrot Fruchtjoghurt	58 2,3 50,1 56,9,1	Gemüse-Kartoffeleintopf Fruchtjoghurt	58 56,9,1	Gemüse-Kartoffeleintopf mit Wienerle Weißbrot Fruchtjoghurt	58 2,3 50,1 56,9,1	Süße Teilchen	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) dazu Paprika Schokoladenpudding (56)
							(50,1,52,56)	
							mit Kaffee	
SO 6. Nov.	Ochsenfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln Rote Bete Salat Nusseis	58 56 56 9 56,57,3,57,10	Vollkornnudeln mit Gemüse-Sahneragout Nusseis	50,1,52 56,58 56,57,3,57,10	Ochsenfleisch in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln Rote Bete Salat Nusseis	56 56 9 56,57,3,57,10	Marzipan-Sahne Torte	Gemischte Wurst- und Käseauswahl (*) mit Brot (50) und Butter (56) dazu Camembert (56) Grießbrei (50,1,56)
							(50,1,52,56)	
							mit Kaffee	

Z/A: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - siehe Aushang!
Gerne gibt Ihnen die Küchenleitung weitere Auskünfte über die Zutaten sowie evtl. enthaltene Allergene und Zusatzstoffe. Bitte sprechen Sie uns an!
(*): Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Pflegepersonal!

Lieblingsgericht nicht in unserer Speisekarte gefunden? Bitte informieren Sie uns über Ihre Wünsche. Gerne versuchen wir, Ihnen diese zeitnah anzubieten. Guten Appetit!

Infos:
Küche: 06224 / 17513547
Änderungen vorbehalten!