SPEISEPLAN vom 17.08. bis 23.08.2020 KW 34

Kunde:

KW 34	Vollkost 1 6,95 €	Vollkost 2 6,95 €	Vegetarische Kost 6,75 €	Seniorenkost DGE 7,10 €	Passierte Kost 7,10 €	Tageseintopf 5,50 €	Suppe 0,95 €	Dessert 0,95 €	Salat 1,90 €
MO 17.08. 2020	☐ **Maultaschen mit Schweinefleischfüllung** dazu Champignon-Zwiebel-Specksauce, (1,2,3,4,6,Gl,Lak) 6,0 BE	☐ **Putengoulasch** mit Broccoli, und Salzkartoffeln (5,Gl,Lak,Sel,Sen,So) 4,0 BE	☐ **Gemüsecurry** (Kokosmilch, Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten) mit Reis (Sel,So) 3,5 BE	☐ **Putensteak** mit Gefügelsauce, ✱ Karotten-Pastinakengemüse und Spirelli (1,Gl,Lak) 5,3 BE	☐ **Putengoulasch passiert** mit Broccolimus und Kartoffelpüree (1,4,Gl,Lak,Sel,So,Ei) 3,0 BE	☐ **Chili con Carne (Schwein)** mit Reis (Gl,Lak,Sel,Sen,So) 2,6 BE	☐ **Gemüsebrühe** mit Reiseinlage (Sel,So,Krt) 0,7 BE	☐ **Frucht-joghurt** ✱ mit Erdbeeren (Lak) 1,5 BE	☐ **Rote Bete Salat** (2) 0,7 BE
DI 18.08. 2020	☐ **Spießbraten vom Schwein** mit Bratensauce, Bayrisch-Kraut und Salzkartoffeln (2,3,6,Gl,Lak,Sel,Sen,Ei) 3,8 BE	☐ **Hähnchen "Cordon Bleu"** mit Rahmsauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,5,Gl,Lak,Sel,So,Ei) 4,1 BE	☐ **Spinat-Käsemedaillon** mit Käsesauce und Gabelspaghetti (1,2,Gl,Lak,Sel,So,Ei) 5,6 BE	☐ **Veg. Kohlrabi-Kartoffelauflauf** ✱ mit Gouda überbacken, dazu helle Kräutersauce (1,2,3,5,Gl,Lak,Sel,Sul,So,Ei) 3,5 BE	☐ **Spießbraten vom Schwein passiert** in Bratensauce, dazu Bayrisch-Krautmus und Kartoffelpüree (2,3,6,Gl,Lak,Sel,Sen,Ei) 3,8 BE	☐ **Erbseneintopf** mit Wurstwürfeln (Schwein) (2,3,5,6,7, Gl,Lak,Sel,Sen) 4,9 BE	☐ **Tomaten-cremesuppe** (Gl,Lak,Sel,Sen,Ses, So,Ei,Scf) 0,9 BE	☐ **Frischer Apfel** ✱ 1,4 BE	☐ **Frischer Blatt-salat d. Saison** ✱ mit Essig-Öl-Dressing (8, Sel, Sen) 0,1 BE
MI 19.08. 2020	☐ **Reispfanne** mit Mexikogemüse und Mini-Frikadellen vom Schwein, dazu Paprikasauce (1,Gl,Lak,Sel,Sen,So,Ei) 6,0 BE	☐ **Rindergeschnetzeltes** mit Champignons und Zwiebeln, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (1,7,Gl,Sel,Sen,So) 4,3 BE	☐ **Veg. Nudel-Ei-Pfanne** mit fruchtiger Tomatensauce (1,Gl,Lak,Sel,Sen,Ses,So,Ei) 4,6 BE	☐ **Vollkornspiralnudeln** mit Sellerie-Karotten-Sahnesauce ✱ und Bohnensalat (1,4,7,8,Gl,Lak,Sel,So) 5,4 BE	☐ **Rindergeschnetzeltes passiert** mit Champignons und Zwiebeln, dazu Mischgemüsemus und Kartoffelpüree (1,7,Gl,Sel,Sen,So) 4,3 BE	☐ **Möhreneintopf mit Rindfleisch** (1,3,5,Lak,Sel,So) 2,1 BE	☐ **Gemüsecreme-suppe** (1,4,Gl,Lak,Sel) 0,6 BE	☐ **Vanille-pudding** ✱ (1) 2,5 BE	☐ **Frischer Blatt-salat d. Saison** ✱ mit Joghurt-Dressing (Lak) 0,1 BE
DO 20.08. 2020	☐ **Weckewerk vom Schwein** mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln (2,3,4,5,7,Gl) 5,2 BE	☐ **Rinderbratwurst** mit Bratensauce, gebundenem Erbsengemüse und Salzkartoffeln (1,3,5,7,Gl,Sel,Sen,So,Ei) 4,6 BE	☐ **Milchreis** mit Schattenmorellen (Lak) 7,4 BE	☐ **Schnitzel vom Schwein** mit Zigeunersauce, ✱ Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln (1,3,4,5,Gl,Sul) 4,9 BE	☐ **Rinderbratwurst passiert** in Rinderbratensauce, dazu Erbsenmus und Kartoffelpüree (1,3,5,7,Gl,Lak,Sel,Sen,So,Ei) 4,9 BE	☐ **Gemüseeintopf** mit Kassler (Schwein) (2,3,5,Lak,Sel,So) 2,2 BE	☐ **Eiermuschel-suppe** (Gl,Sel) 0,9 BE	☐ **Frucht-joghurt** ✱ mit Mango, Ananas, Papaya und Melone (Lak) 2,1 BE	☐ **Frischer Tomatensalat** ✱ mit Essig-Öl-Dressing (8,Sel,Sen) 0,2 BE
FR 21.08. 2020	☐ **2 Fischfrikadellen** mit Remouladensauce und vegetarischem Kartoffelsalat (1,2,Gl,Lak,Sen,Ei) 5,7 BE	☐ **Putenhackbraten** mit Geflügelsauce, Blumenkohl natur und Salzkartoffeln (1,Gl,Lak,Sel,Sen) 3,2 BE	☐ **Rührei** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (1,4,5,8,Gl,Lak,Sel,So) 3,0 BE	☐ **Gedünstetes Lachssteak natur** ✱ mit Dill-Bechamelsauce, Fingermöhren und Reis (1,4,8,Gl,Lak,Sel,So) 5,3 BE	☐ **Putenhackbraten passiert** in Geflügelrahmsauce, dazu Blumenkohlmus und Kartoffelpüree (1,Gl,Lak,Sel,Sen) 3,2 BE	☐ **Weiße Bohneneintopf** mit geräuchertem Schweinebauch (2,3,5,7,Gl,Sel) 3,3 BE	☐ **Kirsch-Kaltschale** 3,0 BE	☐ **Frische Banane** ✱ 2,1 BE	☐ **Frischer Blatt-salat d. Saison** mit Essig-Öl-Dressing (8,Sel,Sen) 0,1 BE
SA 22.08. 2020	☐ **Hähnchenkeule** mit fruchtiger Tomatensauce, Ofengemüse und Farfalle (1,Gl,Sel,Sen,So) 5,1 BE	☐ **Grüne Bandnudeln** dazu "Carbonara-Sauce" mit Schinken vom Schwein (2,3,Gl,Lak,Sel,So) 4,3 BE	☐ **Broccoli-Nussecke** mit Karotten Rustica und veg. Bechamelkartoffeln (Gl,Lak,Sel,So,Erdn) 3,8 BE	☐ **Veg. Weizenklößchen** mit gebundenen Schwarzwurzeln ✱ und Salzkartoffeln (Gl,Sel,Sen,So,Ei) 3,9 BE	☐ **Passiertes Hähnchenfleisch** in pass. fruchtiger Tomatensauce, dazu Mischgemüsemus und Kartoffelpüree (1,Gl,Sel,Sen,So) 5,1 BE	☐ **Klare Kartoffelsuppe** mit Geflügelwiener (1,4,Gl,Sel) 1,7 BE	☐ **Kartoffel-süppchen** (1,3,4,8, Gl,Lak,Sel) 1,2 BE	☐ **Sahne-pudding** (1,Lak) 1,6 BE	☐ **Frischer Blatt-salat d. Saison** mit Joghurt-Dressing (Lak) 0,1 BE
SO 23.08. 2020	☐ **Rahmgoulasch vom Schwein,** Bohnengemüse mit Speck (Schwein) und Salzkartoffeln (1,3,4,5,Gl,Lak,Sul) 3,9 BE	☐ **Hähnchenbrust** mit Mozarella überbacken, dazu fruchtige Tomatensauce und grüne Bandnudeln (3,Gl,Lak,Sel,So) 4,1 BE	☐ **Spinat-Semmelknödel** mit Kirschtomatenragout und Gorgonzolasauce (1,4,Gl,Lak) 4,8 BE	☐ **Kalbsfrikassee** mit Romanescogemüse ✱ und Spätzle (1,4,8,Gl,Lak,Sel,So,Ei) 5,0 BE	☐ **Passiertes Kalbsfrikassee** mit Romanescogemüsemus und Kartoffelpüree (1,4,8,Gl,Lak,Sel,So) 5,0 BE	☐ **Paprika-Kartoffeleintopf** mit Debreciner Würstchen (Schwein) (5,7,Gl,Lak,So,Ei) 3,7 BE	☐ **Frühlingssuppe mit Eierflöckchen** (Gl,Sel,So) 0,7 BE	☐ **Schoko-laden-pudding** ✱ (Lak) 3,2 BE	☐ **Gurkensalat** mit Schmand-dressing (2,7,Lak) 0,2 BE

Fit im Alter
Gesund essen, besser leben.
Essen auf Rädern

✱ Die Angebote/Komponenten mit dem ✱ entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit dem Fit im Alter-Logo ausgezeichnet.

Zusatzstoffe
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff,
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 mit Phosphat,
7 mit Süßungsmittel, 8 mit Milcheiweiß

Allergene
Gl enth Gluten, Lak enth. Milch einschl. Laktose, Alk enth. Alkohol, Sul enth. Schwefeldioxid/Sulfite, Sel enth. Sellerie, Sen enth. Senf, Ses enth. Sesam, So enth. Soja (gen-tech-frei), Phe enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), Gfl mit Geflügelfleisch/-Anteil, Sfl mit Schweinefleisch oder tierischem Fett, Fi enth. Fisch, Erdn enth. Erdnüsse, Ei enth. Ei, Scf enth. Schalenfrüchte, Lu enth. Lupinen, Wei enth. Weichtiere, Krt enth. Krebstiere