

Unser Angebot zum Mittagessen nach Rücksprache mit dem Heimbeirat

VOM MO.

22. März 2021

BIS

28. März 2021

KW 12	SUPPE	MENÜ 1	MENÜ 2	DESSERT
<b>Montag</b> 22. Mrz		<b>Geschnetzeltes mit Kartoffeln und Salat</b>	<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</b>	<b>Kompott</b>
ZUSATZSTOFFE		a,11,8	a,4	11
<b>Dienstag</b> 23. Mrz		<b>Quark- Gries-Auflauf mit Früchten</b>	<b>Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken</b>	<b>Pudding</b>
ZUSATZSTOFFE		g,1,2,	8	11
<b>Mittwoch</b> 24. Mrz		<b>Linsensuppe mit Einlage</b>	<b>Vegetarisches Schnitzel mit Püree</b>	<b>Pudding</b>
ZUSATZSTOFFE		8	2,3,g	11
<b>Donnerstag</b> 25. Mrz		<b>Schweinehaxen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b>	<b>Bandnudeln mit Champignon-rahmsoße</b>	<b>Kompott</b>
ZUSATZSTOFFE		8,3,	a,g	11
<b>Freitag</b> 26. Mrz		<b>Fischfilet mit Butter-Kartoffeln und Salat</b>	<b>Eier in Senfsoße</b>	<b>Joghurt</b>
ZUSATZSTOFFE		d,4,	g,c,4	11
<b>Samstag</b> 27. Mrz		<b>Gulaschsuppe mit Baquette</b>	<b>Zucchini-Hackfleisch-Pfanne</b>	<b>Fruchtquark</b>
ZUSATZSTOFFE		8,4,a	a,2,8,	11,1,g
<b>Sonntag</b> 28. Mrz	<b>Suppe</b>	<b>Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffeln</b>	<b>Blumenkohl mit Käsesoße überbacken dazu Salzkartoffeln</b>	<b>Mousse</b>
ZUSATZSTOFFE		2,3	g,11	g

Diäten werden entsprechend ärztlicher Verordnung zubereitet.

Eine Berechnung der Energiewerte ist in der Küche/Wohnbereichen zu erfragen.

Änderungen vorbehalten.

Für Anregungen und Wünsche sprechen Sie uns gerne an.

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoff

2. Konservierungsstoff

3. Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker

5. geschwefelt

6. geschwärzt

7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß

9. koffeinhaltig

10. Chininhaltig

11. mit Süßungsmittel

12. enthält eine

Phenylalaninquelle

13. gewachst

**Essenszeiten im Speisesaal:**

**Frühstück 08:00 - 10:00**

**Mittagessen: 11:45 - 13:15**

**Kaffee/ Tee : 15:00 - 16:00**

**Abendessen: 17:45 - 19:00**