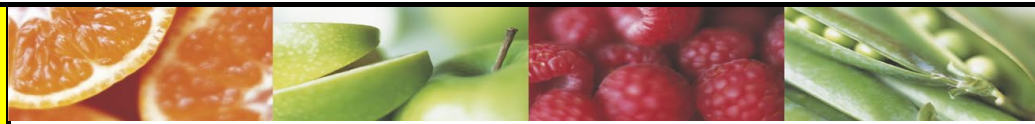


# Menükarte

23.05. - 29.05.2022



Schenkel-Schoeller-Stift  
Selbstständige Stiftung von 1852 zum Wohle aller Mitbürger



Reichhaltiges Frühstück (8:00 - 10:00 Uhr), Mittagessen (12:00 - 14:00 Uhr), Abendessen (17:30 - 19:00 Uhr)

	Montag 23.05.2022	kcal	Dienstag 24.05.2022	kcal	Mittwoch 25.05.2022	kcal	Chr.Himmelfahrt 26.05.2022	kcal	Freitag 27.05.2022	kcal	Samstag 28.05.2022	kcal	Sonntag 29.05.2022	kcal
Menü 1 Vollkost	pass. Gemüse - suppe <sup>1,1,7,9</sup> Frikadellen <sup>1,1,3</sup> Bratensoße Bohnensalat <sup>10</sup> Salzkartoffeln Aprikosen	481	Spargelcreme <sup>1,1,7</sup> Rostbratwurst Pommes frites und Krautsalat <sup>10</sup> Fruchtcocktail	589	Hühnersuppe <sup>9</sup> Hähnchen- schenkel Geflügelsoße Spargel <sup>7</sup> Salzkartoffeln Grießflammeri <sup>1,7</sup>	659	Kräutercreme <sup>1,1,7</sup> Schnitzel mit Käse überb. <sup>1,1,7</sup> Rahmsauce <sup>7</sup> Nudeln <sup>1,1</sup> Salat <sup>10,6</sup> Rhabarber- kompott	645	Brühe <sup>9</sup> mit Tomatenwürfel gedü. Fischfilet <sup>4</sup> zerl. Butter <sup>7</sup> Salat <sup>10,1,1,6,7</sup> und Kartoffeln Vanillecreme <sup>7</sup>	472	Minestrone <sup>9</sup> mit Poulardenbrust  Joghurt <sup>7</sup>	295	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Rinderbraten Bratensoße Rotkohl Salzkartoffeln Erdbeeren	431
Zusätze	c, f		b, d		c, f		b		c, f		c		c, f	
Menü 2 Schonkost	pass. Gemüse- suppe <sup>1,1,7,9</sup> Lasagne <sup>1,1,3,7</sup> Bolognese <sup>7</sup>  Aprikosen	479	Spargelcreme <sup>1,1,7</sup> Nudel- Gemüse- pfanne <sup>1,1,9</sup> mit Geflügelfleisch Fruchtcocktail	636	Hühnersuppe <sup>9</sup> Bauern - omelett <sup>3,7</sup> Salat <sup>6,7,10</sup>  Grießflammeri <sup>1,7</sup>	338	Kräutercreme <sup>1,1,7</sup> Spargel mit Schinken Butterkartoffeln <sup>7</sup> Rhabarber - kompott	323	Brühe <sup>9</sup> mit Tomatenwürfel Spiegelei <sup>3</sup> Spinat <sup>7</sup> und Kartoffeln Vanillecreme <sup>7</sup>	375	Gemüse Eintopf <sup>9</sup> mit Fleisch bällchen <sup>1,3</sup>  Joghurt <sup>7</sup>	555	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Putenrollbraten Spargel mit Sc.Hollandaise <sup>3,7</sup> und Petersilienkart. Erdbeeren	478
Zusätze	c, f		b		a, c, e		a, c, e		c		c, f		c, f	
Menü 3 Vegetarische Kost	pass. Gemüse- suppe <sup>1,1,7,9</sup> Frühlingsrolle <sup>1,1,3,</sup> <sup>6</sup> mit Sojasauce <sup>6</sup> Chinagemüse Aprikosen	363	Spargelcreme. <sup>1,1,7</sup> überbackenes <sup>3,7</sup> Chicorée röllchen Salzkartoffeln Fruchtcocktail	466	Gemüsebrühe <sup>9</sup>  Wirsing- Kartoffelstampf  Grießflammeri <sup>1,1,</sup> <sup>7</sup>	250	Kräutercreme <sup>1,1,7</sup> Gnocchi <sup>1,7</sup> Champignon- ragout <sup>7</sup> Salat <sup>10</sup> Rhabarber- kompott	459	Brühe <sup>9</sup> mit Tomatenwürfel Kaiserschmarrn <sup>1,</sup> <sup>1,3,7</sup> Vanillesoße <sup>7</sup> Kaffee	937	Gemüse Eintopf <sup>9</sup>  Joghurt <sup>7</sup>	361	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Gemüsesoufflé <sup>7,3,1,1</sup> Joghurtsoße <sup>7</sup> Salzkartoffeln Erdbeeren	742
Zusätze	c		b		c, f				c, f, h		c		c, f	
Abendbeilage	Pudding- suppe <sup>7</sup>	176	Nudelsalat <sup>1,1,6,7,10</sup>	254	Banane	113	Harzer Käse <sup>7</sup>	58	Zwiebelmett	125	Spargelröllchen <sup>1,1,6,7,10</sup>	87	Bratröllchen <sup>7,4,10</sup>	228
Zusätze	b		d						a, c		d		d	

Auf den Wohnbereichen werden jederzeit Zwischenmahlzeiten angeboten

Die Allergene und Zusätze finden Sie auf der Rückseite. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage. Bei Fragen wenden Sie sich an die Küchenmitarbeiter oder die Hauswirtschaftsleitung.

