

# Menükarte

## 27.06 - 03.07.2022



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

	Montag 27.06.2022	kcal	Dienstag 28.06.2022	kcal	Mittwoch 29.06.2022	kcal	Donnerstag 30.06.2022	kcal	Freitag 01.07.2022	kcal	Samstag 02.07.2022	kcal	Sonntag 03.07.2022	kcal
Menü 1 Vollkost	pass. Gemüse suppe <sup>1,1,7</sup> Kohlroulade- Bratensoße Salzkartoffeln Aprikosen	481	Spargelcreme <sup>1,1,7</sup> Schweine- geschnetzeltes Salat <sup>12</sup> Spätzle <sup>1,1,3</sup> Fruchtcocktail	589	Hühnersuppe <sup>9</sup> Hähnchen- schenkel Geflügelsoße Broccoli <sup>1,1,7</sup> Salzkartoffel Grießflammeri <sup>1,1,7</sup>	659	Kräutercremes <sup>1,1,7</sup> Schnitzel Käse überbacken <sup>1,1,7</sup> Nudeln <sup>1</sup> Salat <sup>6,7,10</sup> Apfelmus	645	Brühe <sup>9</sup> mit Tomatenwürfeln Königsberger Klopse <sup>1,1,3,7,9</sup> Reis Erbsen u. Möhren Eis <sup>7</sup>	566	Graupensuppe <sup>9</sup> mit Mettwurst Joghurt <sup>7</sup>	295	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Schweinebraten mit Sauce Rotkohl und Klöße <sup>7,12</sup> Erdbeeren	469
Zusätze	c, f		b, d		c, f		b		c, h, f		c, e		c, f	
Menü 2 Schonkost	pass. Gemüse- suppe <sup>1,1,7,9</sup> Spiegelei <sup>3</sup> Rahmspinat <sup>7</sup> Salzkartoffeln Aprikosen	479	Spargelcreme <sup>1,7</sup> Gemüse- pfanne <sup>1,9</sup> mit Geflügelfleisch und Reis Fruchtcocktail	636	Hühnersuppe <sup>9</sup> Blumenkohl mit Schinkenstreifen Béchamelsoße <sup>1,1,7</sup> Salzkartoffeln Grießflammeri <sup>1,1,7</sup>	338	Kräutercreme <sup>1,1,7</sup> Tortellini <sup>1,1,3,7</sup> Gorgonzola - soße <sup>1,1,7</sup> Tomatensalat <sup>10</sup> Apfelmus	687	Brühe <sup>9</sup> mit Tomatenwürfel gedü. Fischfilet <sup>4</sup> zerl. Butter <sup>7</sup> Salat <sup>10,6,7</sup> und Kartoffeln Eis <sup>7</sup>	472	Möhren - stampftopf mit Fleischbällchen <sup>1,1,3</sup> Joghurt <sup>7</sup>	555	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Putenrollbraten Möhrengemüse Sc. Hollandaise <sup>3,7</sup> Petersilien kartoffeln Erdbeeren	478
Zusätze	c, f		b		a, c, e		a, c		c, f		f		c, f	
Menü 3 Vegetarische Kost	pass. Gemüse- suppe <sup>1,1,7,9</sup> Frühlingsrolle <sup>1,1,3,6</sup> Sojasauce <sup>6</sup> Chinakohl - gemüse Aprikosen	363	Spargelcreme <sup>1,1,7</sup> überbackenes <sup>7</sup> Chicoréeeröllchen Salzkartoffeln Fruchtcocktail	466	Gemüsebrühe <sup>9</sup> Wirsing- Kartoffelstampf Grießflammeri <sup>1,1,7</sup>	250	Kräutercreme <sup>1,1,7</sup> Gnocchi <sup>1,1,7,12</sup> Champignon- ragout <sup>7</sup> Tomatensalat <sup>10</sup> Apfelmus	459	Brühe <sup>9</sup> mit Tomatenwürfel Kaiserschmarrn <sup>1,1,3,7</sup> Eis <sup>7</sup>	937	Minestrone - eintopf <sup>1,1,3,8</sup> Joghurt <sup>7</sup>	206	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Gemüsesoufflé <sup>1,1,3,7</sup> Joghurtsoße <sup>7</sup> Salzkartoffeln Erdbeeren	742
Zusätze	c		b		c, f		c, f, h		c, f, h		c		c, f	
Abendbeilage	Haferflocken- suppe <sup>1,4,7</sup>	176	Nudelsalat <sup>1,1,6,7,10,12</sup>	254	Mini Frikadelle <sup>1,1,3</sup>	260	Harzer Käse mit Kümmel <sup>7</sup> und Bier	58	Möhrensalat <sup>6,7,10</sup>	87	Russenei <sup>1,1,3,6,7,10</sup>	125	Bratröllchen <sup>7,4,10</sup>	228
Zusätze	b		d		c		f		f		a, c		f	

Auf den Wohnbereichen werden jederzeit Zwischenmahlzeiten angeboten

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



Änderungen vorbehalten

Das Team wünscht Ihnen einen " Guten Appetit "