

# Menuekarte

## 08.12.- 14.12.2024



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 08.12.2025	kcal	Dienstag 09.12.2025	kcal	Mittwoch 10.12.2025	kcal	Donnerstag 11.12.2025	kcal	Freitag 12.12.2025	kcal	Samstag 13.12.2025	kcal	Sonntag 3.Advent 14.12.2025	kcal
Menü 1 Vollkost	Gemüsecreme- suppe <sup>gg.ml.sl</sup> Fleischkäse mit Bratkartoffeln <sup>ml</sup> und Weißkohl- gemüse <sup>ml</sup> Kirschquark <sup>ml</sup>	734	Blumenkohl- cremesuppe <sup>gg.ml</sup> Kohlroulade in Specksauce dazu Kartoffel- püree <sup>ml.su</sup> Banane	488	Rinderbouillon <sup>sl</sup> Rostbratwurst mit Sauce Wirsinggemüse Salzkartoffeln Milchreis <sup>ml</sup>	769	Kräutercreme- suppe <sup>gg.ml.sl</sup> Szegediner Gulasch Salzkartoffeln Bircher Müslidessert <sup>gg.ml</sup>	445	Möhrensuppe <sup>gg.ml</sup> Fischfilet <sup>fi</sup> Kräuterkruste <sup>gg.ml</sup> Tomatensalat <sup>se.su</sup> Kartoffeln Schokopudding <sup>ml</sup>	635	Grünkohl- Stampftopf <sup>ml</sup> mit mag. geräuchertem Speck  Joghurt <sup>ml</sup>	648	Gemüsebrühe <sup>sl</sup> Schweinebraten Rotkohl Kartoffelklöße <sup>gg.ei</sup> Herrencreme <sup>7</sup>	606
Zusätze	2,12		2		2,12		2,13		2		2,12,13,16		0,2	
Menü 2 Schonkost	Gemüses. <sup>gg.ml.sl</sup> überb. Chicorée <sup>ml</sup> Schinken Gemüsesauce Petersilien- kartoffeln <sup>ml</sup> Kirschquark <sup>ml</sup>	548	Blumenkohl- cremesuppe <sup>gg.ml</sup> Grießpudding <sup>1.7</sup> mit Aprikosen Kaffee Banane	538	Rinderbouillon <sup>sl</sup> geb. Camembert <sup>ml</sup> mit Salatgarnitur Toast <sup>gg</sup> Preiselbeeren Milchreis <sup>ml</sup>	720	Kräutercreme- suppe <sup>gg.ml.sl</sup> Ragout fin Reis Broccoli <sup>ml,gg</sup> Bircher Müslidessert <sup>gg.ml</sup>	482	Möhrensuppe Kräuterrührei <sup>ei</sup> Sauce Salat <sup>wz.gg.se.su</sup> Salzkartoffeln Schokopudding <sup>ml</sup>	718	Minestrone <sup>sl</sup>  Joghurt <sup>ml</sup>	223	Gemüsebrühe <sup>sl</sup> Hähnchenbrust " Natur " Rahmsauce <sup>ml</sup> Möhren Salzkartoffeln Herrencreme <sup>ml</sup>	524
Zusätze	2,12,16		2		2,12		2		2		12,13		2,4,13	
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsecreme- suppe <sup>gg.ml.sl</sup> Schupfnudeln <sup>gg.ml.ei</sup> Champignon- sauce <sup>ml</sup> Salat <sup>wz.gg.se.su</sup> Kirschquark <sup>ml</sup>	472	Blumenkohl- cremesuppe <sup>gg.ml</sup> Kartoffel- plätzchen mit Kräuterschmand <sup>ml</sup> Feldsalat <sup>se</sup> Banane	501	Gemüsebouillon <sup>sl</sup> Bandnudeln <sup>ei.gg</sup> mit Tomatensauce Milchreis <sup>ml</sup>	639	Kräutercreme- suppe <sup>gg.ml.sl</sup> Ravioli <sup>gg.ei</sup> mit Tomatensauce Bircher Müsli <sup>ml.gg</sup>	306	Möhrensuppe <sup>gg.ml</sup> Gemüseteller mit Rösti <sup>gg.ei</sup> Schokopudding <sup>ml</sup>	582	Blumenkohl - auflauf <sup>ml,gg</sup> Joghurt <sup>ml</sup>	130	Gemüsebrühe <sup>sl</sup> Semmelknödel <sup>gg.ei.ml</sup> mit Pilzragout <sup>ml</sup> Herrencreme <sup>ml</sup>	818
Zusätze	2,12,13		13		2,12		2,13		2		2		2	
Abendbeilage	Nudelsalat <sup>gg.ml.se.su.ei</sup>	175	Minifrikadellen <sup>ml</sup>	103	Schlesische Gurkenhappen <sup>se.su</sup>	48	Milchreis mit Kirschen <sup>ml</sup>	121	Farmersalat <sup>wz.gg.se.su</sup>	280	Pfannkuchen <sup>gg.ml</sup> mit Zimt & Zucker	267	Kartoffelsalat <sup>se.su.ei.gg</sup>	15
Zusätze	2		2		2		13,16						2	

Auf den Wohnbereichen werden jederzeit Zwischenmahlzeiten angeboten

-Änderungen vorbehalten-



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

Änderungen vorbehalten

**Das Team wünscht Ihnen einen " Guten Appetit "**