

Menükarte

14.09. - 20.09.2020



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



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

| | Montag 14.09.2020 | kcal | Dienstag 15.09.2020 | kcal | Mittwoch 16.09.2020 | kcal | Donnerstag 17.09.2020 | kcal | Freitag 18.09.2020 | kcal | Samstag 19.09.2020 | kcal | Sonntag 20.09.2020 | kcal |
|--------------------------------|---|------|--|------|--|------|--|------|---|------|---|------|--|------|
| Menü 1 Vollkost | Gemüsecreme- suppe ^{1,7,9} Putenrollbraten Möhrengemüse und Püree ^{7,12} Apfel - Zimtquark ⁷ | 348 | Rinderkraftbrühe ⁹ Hühnerfricasse mit Champignon, Spargel ^{1,7} rote Bete ¹² Reis Pflaumen | 427 | Zwiebelsuppe ^{9,1} Schweinebraten Jägerkohl ¹ Semmelknödel ^{1,3} Mirabellen | 760 | Blumenkohls ^{1,7,9} Rinderleber Zwiebelsoße ^{1,9} Apfelgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{7,12} Schokoladen- Grießdessert ^{1,7} | 435 | klare Gemüses. ⁹ Fischstäbchen ^{1,3,4} Rahmspinat ⁷ Butterkartoffeln ⁷ Orangenkompott | 557 | Weißer Bohnen - suppe ⁹ mit Wursteinlage Joghurt ⁷ | 481 | Rindfleischs.mit Eierstich ^{3,9} Züricher Geschnetzeltes ¹ Bohnensalat ^{7,10,12} Spätzle ^{1,3} Eisdessert ⁷ | 554 |
| Zusätze | c | | c, f | | a, c, e | | b, c | | c | | a, c, e | | b, c | |
| Menü 2 Leichte Kost | Gemüsecreme- suppe ^{1,7,9} Nudelaufbau ^{1,3} Apfel- Zimt- Quark ⁷ | 357 | Rinderkraft brühe ⁹ Zwiebelkuchen ^{1,3,7} Pflaumen | 408 | Zwiebelsuppe ^{9,1} Apfelpfann kuchen ^{1,3,7} Salat ^{12,7,10} Kartoffeln Mirabellen | 428 | Blumenkohl- cremes ^{1,7,9} Gemüse - lasagne ^{1,3} Schokoladen- Grießdessert ^{7,1} | 563 | klare Gemüses. ⁹ Rührei ³ Tomatensalat ^{12,10,7} Salzkartoffeln Orangenkompott | 488 | Porree- Hackfleisch - suppe ^{3,7,9} Joghurt ⁷ | 233 | Rindfleischs.mit Eierstich ^{3,9} Kasseler- Senfbraten ¹⁰ Erbsen u.Möhren ⁷ Salzkartoffeln Eisdessert ⁷ | 676 |
| Zusätze | c | | c | | c, f | | b, c | | c, f | | c | | a, b, c, e | |
| Menü 3 Vegetarische Kost | Gemüsecreme- suppe ^{1,7,9} gefüllte Zucchini Kartoffelpüree ^{7,12} Apfel- Zimt- Quark ⁷ | 284 | Gemüsekraft- brühe ⁹ Grießschnitte ^{1,7} Aprikosensauce Pflaumen | 482 | Zwiebelsuppe ^{1,9} Rösti ^{1,3} mit Kräuterquark ⁷ Salat ^{7,10,12} Mirabellen | 204 | Blumenkohl- cremes. ^{1,7,9} Maultaschen ^{1,3} mit Zwiebelschmelze Schokoladen- Grießdessert ^{1,7} | 481 | klare Gemüses ⁹ Nudeln ^{1,3} mit Dörrobstsoße Orangenkompott | 513 | grüne Bohnensuppe ⁹ mit Kartoffelwürfel Joghurt ⁷ | 453 | Gemüsebrühe mit Eierstich ^{3,9} herzhafte Poreequiche ^{3,1} Eisdessert ⁷ | 543 |
| Zusätze | c | | c | | c | | b, c | | b, c | | c | | b, c | |
| Abendbeilage | süßer Hirsebrei ⁷ | 286 | Toast "Hawaii" ^{1,3} | 113 | Reissalat ^{6,7,12} | 182 | Gurkenhappen ¹² | 8 | Weißwurst mit süßem Senf ¹⁰ | 282 | Nudelsalat ^{1,12,7} | 254 | Bratenplatte | 35 |
| Zusätze | | | | | c, f | | d | | c, i, e | | 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 oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage. Bei Fragen wenden Sie sich an die Küchenmitarbeiter oder die Hauswirtschaftsleitung.

