

Menükarte

21.09.-27.09.2020



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 21.09.2020	kcal	Dienstag 22.09.2020	kcal	Mittwoch 23.09.2020	kcal	Donnerstag 24.09.2020	kcal	Freitag 25.09.2020	kcal	Samstag 26.09.2020	kcal	Sonntag 27.09.2020	kcal
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremes ^{1,9,7} Nürnberger Rostbratwurst Bohngemüse ⁷ Salzkartoffeln Heidelbeerquark ⁷	449	Fleischbouillon ⁹ Szegediner Gulasch ¹ Petersilien - kartoffeln Götterspeise	283	Lauchcreme suppe ^{1,7,9} Spaghetti "Bolognaise" ^{1,3} gemischter Salat ^{7,10,12} Grießpudding ^{1,7}	401	Gemüsebouillon ⁹ Bratwurst- schnecke mit Kohlrabigemüse ⁷ Schupfnudeln ^{1,3,7} Vanillepudding ⁷	581	Champignon- cremes ^{1,9,7} geb.Fischfilet ⁴ Salzkartoffeln ⁷ Gurkensalat ^{10,7,1} ² Birnen	551	Linsensuppe ⁹ mit Rindfleisch- würfeln Fruchtjoghurt ⁷	239	Rindfleisch- suppe ⁹ Rinderragout, ^{9,1} Salzkartoffeln Rotkohl ⁷ Mandelpudding ^{7,8}	472
Zusätze	a,c,e		c, f		c		a,c,e,f,b		f,c		c		b, c, f	
Menü 2 Leichte Kost	Gemüsecremes. ^{1,7,9} Kartoffel- Gemüseauflauf ^{3,7} Heidelbeerquark ⁷	605	Fleischbouillon ⁹ Nudel - Broccoliauflauf mit Schinken ^{1,7} Götterspeise	392	Lauchcreme- suppe. ^{1,7,9} Rührei ³ Spinat ⁷ und Kartoffelpüree ^{7,12} Grießpudding ^{1,7}	605	Gemüsebouillon ⁹ Reibekuchen ^{1,3} Apfelmus und Schwarzbrot ¹ Kaffee	283	Champignon - cremesuppe ^{1,7,9} Bauernomelett ³ Birnen	487	Frikadelle ^{3,10} braune Sauce, Broccoli ⁷ Kartoffelpüree ^{7,12} Fruchtjoghurt ⁷	391	Rindfleischs ⁹ Schweine- roulade ^{1,10} gem.Salat ^{12,10,7} Kartoffelpüree ^{12,} ⁷ Mandelpudding ^{7,8}	511
Zusätze	c		c, f		c		c		f,c		c		b,c,f	
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsecremes. ^{1,7,9} Vegetarische Gemüsequiche ^{1,} ³ Heidelbeerquark ⁷	492	Gemüsebouillon ⁹ frittierte Kartoffelecken gemischter Gemüsesalat ^{12,10,7} Götterspeise	382	Lauchcremes. ^{1,7,} ⁹ Blumenkohl- auflauf mit Kartoffel- scheiben Grießpudding ^{1,7}	183	Gemüsebouillon ⁹ vegetarischer Nudelauf ^{7,3} Vanillepudding ⁷	349	Champignon- creme ^{1,9,7} Zucchini- pannenkuchen ^{1,3,7} mit saurer Sahne ⁷ Birnen	503	klarer Gemüse- eintopf ⁹ mit veg. Einlage Fruchtjoghurt ⁷	331	Gemüsebouillon ⁹ Spätzle ^{1,3} Käsesauce ^{7,1} grünen Salat ^{10,12,} Mandelpudding	467
Zusätze	c		c		c,b,f		c		c		c		b,c	
Abendbeilage	Milchreis ⁷	176	Kartoffelsalat ^{7,10,12}	116	Obadzda ⁷	48	Waldorfsalat ^{12,10,7}	176	Hering in ⁴ Tomatensauce	250	Mixed Pickles ¹²	18	gebackener Camenbert ^{7,1,3}	150
Zusätze	b		c				c		a,d		c			

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.

