

# Menükarte

11.01.- 17.01.2021



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 11.01.2021	kcal	Dienstag 12.01.2021	kcal	Mittwoch 13.01.2021	kcal	Donnersta 14.01.2021	kcal	Freitag 15.01.2021	kcal	Samstag 16.01.2021	kcal	Sonntag 17.01.2021	kcal
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremes. <sup>1,7,9</sup> Himmel und Äd Blutwurst mit Apfelmus und Kartoffelpüree <sup>7,12</sup> Vanillequark <sup>7</sup>	648	Rinderkraftbrühe <sup>9</sup> falsches Kotelett dicke Bohnen <sup>1,7</sup> Salzkartoffeln Süßkirschen	675	Kräutercremes <sup>1,7</sup> Bratwurst- schnecke mit Zwiebelsauce, Blumenkohl Salzkartoffeln Grießflammerie <sup>1,7</sup>	769	Gemüse - bouillon <sup>9</sup> Rindergulasch Apfelmus Kartoffelpüree <sup>7,1</sup> <sup>2</sup> Reispudding <sup>7</sup>	616	Tomatencremes. mit Haube <sup>1,7</sup> Seelachsfilet <sup>4</sup> "Müllerin", zerl. Butter <sup>7</sup> Endiviensalat <sup>10,1,</sup> <sup>6,7</sup> Salzkartoffeln Herrencreme <sup>7</sup>	715	grüne Bohnensuppe <sup>9</sup> mit Bockwurst- stückchen  Joghurt <sup>7</sup>	594	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Schweine- gulasch Spitzkohl Schupfnudeln <sup>1,3,7</sup> Karamell pudding <sup>7</sup>	660
Zusätze	c		b, c, f		f, i		b, c		b		a, c, e, b		a, c, e, f	
Menü Schonkost	Gemüsecremes. <sup>1,7,9</sup> Kartoffel - Gemüseauflauf <sup>3,7</sup> Vanillequark <sup>7</sup>	522	Rinderkraftbrühe <sup>9</sup> Spaghetti Carbonara <sup>1,3,7</sup> gem. Salat <sup>1,6,7,10</sup> Süßkirschen	480	Kräutercremes <sup>1,7</sup> Geflügelbrust mit Bratensauce Möhrengemüse Salzkartoffeln Grießflammerie <sup>1,7</sup>	606	Gemüse- bouillon <sup>9</sup> Nudelauf <sup>1,3</sup> mit Romanesco und Tomatensauce Reispudding <sup>7</sup>	384	Tomatencremes. mit Haube <sup>1,7</sup> gefüllte Paprikaschote <sup>3</sup> Reis Herrencreme <sup>7</sup>	634	Frikadellen <sup>1,3</sup> Möhren Kartoffeln untereinander Joghurt <sup>7</sup>	579	Eierflocken- suppe <sup>3,9</sup> Putenschnitzel Broccoli Salzkartoffeln Karamell pudding <sup>7</sup>	404
Zusätze	c, f		c, f		f, i		b, c		b		a, b		c, f	
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsecreme. <sup>1,7,9</sup> gef. Zucchini mit Tomatensauce und Reis Vanillequark <sup>7</sup>	461	Gemüsebrühe <sup>9</sup> Lauchröllchen mit Sc. Hollandaise <sup>3,7</sup> Salzkartoffeln Süßkirschen	789	Kräutercreme <sup>1,7</sup> Ratatouille Rosmarin- kartoffeln Grießflammerie <sup>1,7</sup>	385	Gemüse- bouillon <sup>9</sup> Kartoffel- plätzchen <sup>3</sup> saure Sahne <sup>7</sup> Salatteller <sup>10,1,6,7</sup> Reispudding <sup>7</sup>	609	Tomatencremes. mit Haube <sup>1,7</sup> Blumenkohl in Eipanade <sup>3</sup> Gemüsesauce Salzkartoffeln Herrencreme <sup>7</sup>	508	Gemüsesuppe <sup>9</sup>  Joghurt <sup>7</sup>	145	Eierflockens. <sup>3,9</sup> Champignon à la crème <sup>1,7</sup> Salat <sup>10</sup> Kartoffelgnocchi <sup>1,</sup> <sup>7,12</sup> Karamell pudding <sup>7</sup>	459
Zusätze	c, f		b, c, f		f		b, c		b		b		c	
Abendbeilage	Puddingsuppe <sup>7</sup>	176	Möhrensalat <sup>10</sup>	58	Tomatensalat <sup>10</sup>	43	Gewürzgurke <sup>10</sup>	34	Brot <sup>1</sup> mit Bockwurst	266	Toast "Hawaii" <sup>1,7</sup>	204	Waldorfsalat <sup>7,9</sup>	176
Zusätze	b		d		d		d		a, c, e				d	

Auf den Wohnbereichen werden jederzeit Zwischenmahlzeiten angeboten

Die Allergene und Zusätze finden Sie auf der Rückseite. Bei Fragen wenden Sie sich an die Küchenmitarbeiter oder die Hauswirtschaftsleitung.



Änderungen vorbehalten

Das Team wünscht Ihnen einen " Guten Appetit "