



KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag							
Suppe	Blumenkohl-Cremesuppe (64kcal) <i>D</i>	Eierflockensuppe (55kcal) <i>A;D;E</i>	Champignonsuppe (163kcal) <i>D</i>	Lauchsuppe (63kcal) <i>F</i>	Tomatensuppe (93kcal)	Spinatcremesuppe (81kcal) <i>D</i>	Klößchensuppe <i>A,E,F</i>
Menu 1 auch passierte Kost	Hähnchenschnitzel Wiener Art (322kcal) mit Kartoffelgurkensalat (111kcal) Bratensauce <i>A,F,G</i>	Krautwicklerl (250kcal) ²⁾ , mit Zwiebelsauce und Salzkartoffeln (70kcal) <i>A,D,F,G</i>	Wollwurst mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree (658 kcal) <i>D,A,E,F</i>	Pizza mit Schinken, Salami und Salat (486 kcal) <i>D,F,M</i>	Seehecht gebraten (249 kcal) Weißweinsauce, Petersilienkartoffeln (70kcal) Blattsalat (70kcal) <i>D,F,G,H,M</i>	Linseneintopf mit Wammerl, Brot <i>E,G,F</i>	Schweinebraten mit Biersauce, 297(kcal), Reibeknödel (158kcal) und Bayrischkraut <i>F,G</i>
Menu 2	Schleifennudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Hartkäse (447kcal) <i>A,D,E,F,M</i>	Kartoffeltaschen mit Käsekräuterfüllung bunte Karotten (220kcal), und Sahnesoße (94kcal) <i>A,E,D</i>	Apfelstrudel mit Vanillesauce (403 kcal) <i>A,D,F</i>	Bunter Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln (290kcal) <i>E</i>	Spätzle-Pilzpfanne und Blattalat (597kcal) <i>A,D,F</i>	Kaiserschmarrn (317kcal), mit Apfelmus (77kcal) ⁹⁾ <i>A,D,F,K</i>	
Dessert	Kirschgrütze mit Sahne (68kcal) <i>D</i>	Obstsalat(68kcal)	Grießbrei <i>D</i>	Kokospudding (149kcal) <i>D</i>	Erdbeerjoghurt (68kcal) <i>D</i>	Vanillepudding <i>D</i>	Eis (200kcal) (225kcal) <i>D;</i>
Kuchen	Sandkuchen (203kcal) <i>A,D,F</i>	Aprikosenkuchen (229kcal) <i>A,D,F</i>	Waldfruchtkuchen (176kcal) <i>A,D,F</i>	Orangenkuchen (176kcal) <i>A,D,F</i>	Pfirsichkuchen (180kcal) <i>A,D,F,M</i>	Nusskuchen (229kcal) <i>A,D,F,K</i>	Sahneschnitte <i>A,D,F,K</i>
Abend							
	Edamer(80kcal), Bierwurst (390kcal) ⁸⁾¹¹⁾ Gurkenhappen (10kcal) ⁸⁾ Brot und Butter <i>C,D,F</i>	Leberkäsaufschnitt Farmersalat Butterkäse(70kcal), Brot und Butter <i>C,D,F,E</i>	Hausmacher Leberwurst (164kcal) ⁸⁾¹¹⁾ , Gouda(80kcal) Tomatenpaprika Brot und Butter <i>C,D,F</i>	Gelbwurst und Maasdammer Käse (80kcal), Bauernbrot und Butter <i>C,D,F,G</i>	Salami Tortenbrie(172kcal), Radieschen gek. Ei Brot und Butter <i>C,D,F,H</i>	Jagdwurst (164kcal) ⁸⁾¹¹⁾ , Bergkäse(80kcal), Kürbis süß-sauer (10kcal) Brot und Butter <i>C,D,F</i>	Gekochter Schinken Tilsiter Essiggurken Brot und Butter <i>C,D,F</i>
Abend passiert & Pudding	Schleifennudeln mit Gemüsebolognese <i>A,D,E,F,M</i>	Milchreis mit Früchten <i>D</i>	Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>A,D,F</i>	Wiener mit Kartoffelpüree <i>C,D,F,G</i>	Bunter Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln (290kcal) <i>E</i>	Kaiserschmarrn, Apfelmus <i>A,D,F</i>	Broccolikartoffelpüree <i>D</i>

Zur Auswahl:

Frühstück: 08.00-08.30 Uhr

Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Dinkelsemmel, Semmel, Brezenstange, Brot, Vollkornbrot, Butter, Diät Margarine, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Joghurt, Obst (*A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,L,M,N*)
jeden Mittwoch von 08.00- 10.00 Uhr im Veranstaltungsraum 1. OG, nach Anmeldung
Frisches Obst, Joghurt

Frühstücksbuffet:
Zwischenmahlzeit: 10:00

Mittagessen 12.00-13.00 Uhr

abends: 18.00-19.00 Uhr

Fingerfood kann auf Wunsch angeboten werden.

Zwischen- und Spätmahlzeiten sowie Mineralwasser, Saft und Tee werden für alle Bewohner auf den Stationen zu jeder Zeit bereit gehalten.

Erstellt durch: _____ Heimbeirat: _____ Einrichtungsleitung: _____

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phospat 9 Süßungsmittel, 10 Aspartam, 11 Nitritpökelsalz.
Allergene: A: Eier, B: Sesam, C: Soja, D: Milch, E: Sellerie, F: Gluten, G: Senf, H: Fisch, I: Erdnüsse, J: Krebstiere, K: Nüsse, L: Weichtiere, M: Sulfite, N: Lupinen.