

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 13.05. bis 19.05.2019

Christliche Seniorenhäuser

lützel



	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 13.05.	Broccolicremesuppe ^{a,b,h,j} Gemüsefrikadelle mit Möhren und Mais dazu Kartoffelpüree ^{b,h} und bunten Salat ^{b,h} Couscous Dessert mit Beeren ^{a,b,h}	Fruchtjoghurt Heidelbeere ^{b,h} Schnittbohneentopf
<i>Dienstag</i> 14.05.	Brühe mit Flädle ^{20,a,b,d,h,j} Bratwurst ¹⁶ mit Kartoffelsalat ^{1,2,4,12,20,b,d,h,k} Frisches Obst	Mangojoghurt ^{b,h}
<i>Mittwoch</i> 15.05.	Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse ^{a,d,j} Quarkspeise mit Himbeeren ^{b,h}	Granatapfeljoghurt ^{b,h} Tintenfischringe ^{2,3,12,a,o}
<i>Donnerstag</i> 16.05.	Hühnerbrühe mit Reisi ^{j,m} Zucchini-Hackfleischsoße ^{a,b,h,j} mit Nudeln ^a Grießflammeri mit Fruchtsoße ^{a,b,h}	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{a,b,h}
<i>Freitag</i> 17.05.	Curry- Ananas-Rahmsuppe ^{a,b,h,j} Gebratenes Seelachsfilet ^{12,a,b,e,h,k} dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse ^{a,b,h,j} Waldbeerjoghurt ^{a,b,h}	Vanillejoghurt ^{b,h}
<i>Samstag</i> 18.05.	Kartoffelsuppe mit Speck ^{1,2,b,h,j} Mandelpudding mit Sahne ^{b,h,i}	Stracciatella Joghurt ^{b,h}
<i>Sonntag</i> 19.05.	Brühe mit Backerbsen ^{a,b,h,j} Schinkenplatte ^{1,2,16} dazu neue Kartoffeln mit Spargel mit Sauce Hollandaise ^{3,12,b,d,h,j} Vanilleeis mit Apfelwürfel ^{2,b,h}	Bananenjoghurt ^{b,g,h} Spaghettisalat ^{1,2,3,16,a,d}

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (20) mit Eiklar

Allergene: (a) Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse; (b) Laktose; (d) Eier und -erzeugnisse; (e) Fisch und -erzeugnisse; (g) Soja und -erzeugnisse; (h) Milch und -erzeugnisse; (i) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (j) Sellerie und -erzeugnisse; (k) Senf

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 20.05. bis 26.05.2019

Christliche Seniorenhäuser

lützel



	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 20.05.	Möhrencremesuppe ^{b,h,j} Tomaten-Thunfisch-Soße ^{e,h} dazu Vollkornnudeln ^a Blattsalat mit Kräuterdressing Aprikosen-Mango-Joghurt ^{a,b,h}	Fruchtjoghurt Heidelbeere ^{b,h} Kartoffelsuppe mit Speck ^{1,2,b,h,j}
<i>Dienstag</i> 21.05.	Französische Zwiebelsuppe ^{13,b,h,m} Hausgemachte Eierpfannkuchen ^{a,b,d,h} und Apfelmus ² Quarkspeise mit Kirschen ^{b,g,h}	Mangojoghurt ^{b,h}
<i>Mittwoch</i> 22.05.	Käsesuppe mit Porree und Hack ^{12,a,b,h} Topfenknödel mit Vanillesoße ^{12,a,b,d,h,i}	Granatapfeljoghurt mit Apfel ^{b,h}
<i>Donnerstag</i> 23.05.	Grießsuppe mit Gemüse ^{a,j} Gefüllter Spießbraten ^a mit Kartoffel-Röstis und Leipziger Allerlei mit Hollandaise ^{b,d,h,j} Blaubeertraum mit Baiser ^{b,d,h}	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{a,b,h} Geflügelsalat ^{1,a,d,j}
<i>Freitag</i> 24.05.	Kräutercremesuppe ^{a,b,h,j} Hausgemachter Heringsdipp mit Äpfeln ^{1,2,4,12,b,d,e,h,k} Pellkartoffeln Frisches Obst	Vanillejoghurt ^{b,h}
<i>Samstag</i> 25.05.	Leckere rote Linsensuppe ^j Nektarinenpudding ^{b,h}	Stracciatella Joghurt ^{b,h}
<i>Sonntag</i> 26.05.	Brühe mit Suppenmaultaschen ^{a,d,j} Rinderbraten mit Senfkruste ^{a,j,k} mit Kartoffel-Knödel und Butterbohnen ^{1,2,b,h,j} Panna Cotta mit Fruchtsoße ^{b,h}	Bananenjoghurt ^{b,g,h} Eiersalat ^{1,2,4,12,20,b,d,h,k}

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (20) mit Eiklar

Allergene: (a) Glutenhaltige Getreide -und -erzeugnisse; (b) Laktose; (d) Eier und -erzeugnisse; (e) Fisch und -erzeugnisse; (g) Soja und -erzeugnisse; (h) Milch und -erzeugnisse; (i) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (j) Sellerie und -erzeugnisse; (k) Senf

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 27.05. bis 02.06.2019

Christliche Seniorenhäuser

lützel



	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 27.05.	Brühe mit Backerbsen ^{a,b,h,j} Hühnerfrikassee mit Pilzen, Spargel und Möhren ^{12,a,b,d,h,k} und Reisi Bohnensalat mit Zwiebeln ^{b,h} Himbeer-Vanille-Sahne ^{12,b,h,i}	Fruchtjoghurt Heidelbeere ^{b,h} Leckere rote Linsensuppe ^j
<i>Dienstag</i> 28.05.	Klare Brühe mit Ei ^{20,a,d,j} Gnocchi-Gemüse-Pfanne ^{a,P} mit Kräuterquark ^{b,h} Frische Erdbeeren mit Sahnehaube ^{b,h}	Mangojoghurt ^{b,h}
<i>Mittwoch</i> 29.05.	Hausgemachter Möhrenbrei mit Fleischwurst ^{1,2,16} Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesoße ^{12,b,h}	Granatapfeljoghurt mit Apfel ^{b,h}
<i>Donnerstag</i> 30.05.	Hühnerbrühe mit Nudeln ^{a,d,j,m} Hausgemachte Lasagne ^{a,b,d,h,j} und bunten Salat ^{b,h} Quarkspeise mit Mandarinen ^{b,h}	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{a,b,h}
<i>Freitag</i> 31.05.	Knoblauchcremesuppe ^{a,b,h,j} Schlemmerfilet á la bordelaise ^{1,2,a,b,d,e,h,j} dazu Salzkartoffeln italienischer Tomatensalat Frisches Obst	Vanillejoghurt ^{b,h}
<i>Samstag</i> 01.06.	Gyrossuppe mit Mais und Paprika ^{13,b,h,m,P} Bananenpudding ^{b,h}	Stracciatella Joghurt ^{b,h}
<i>Sonntag</i> 02.06.	Brühe mit Markklößchen ^{a,d,j} Kasseler gebraten ^{1,2,13,a,b,h,j,m} mit Serviettenknödel ^{2,a,b,d,h} und Kaisergemüse mit Butter verfeinert ^{b,h,j} Weiße Kaffecreme ^{b,h}	Bananenjoghurt ^{b,g,h} Hausgemachter Nudelsalat ^{1,4,12,20,a,b,d,h,j}

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (20) mit Eiklar; (P) Paprika

Allergene: (a) Glutenhaltige Getreide -und -erzeugnisse; (b) Laktose; (d) Eier und -erzeugnisse; (e) Fisch und -erzeugnisse; (g) Soja und -erzeugnisse; (h) Milch und -erzeugnisse; (i) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (j) Sellerie und -erzeugnisse; (k) Senf

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 03.06. bis 09.06.2019

Christliche Seniorenhäuser

lützel



Mittagsmenü

Abendbrotbeilage

	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
Montag 03.06.	Brühe mit Grießklößchen ^{a,b,d,h} Champignonragout auf Makkaroni ^{a,b,h,j} Chinakohlsalat mit Mandarinen ^{b,h} Pfirsich Melba ^{b,h}	Fruchtjoghurt Heidelbeere ^{b,h} Gyrossuppe mit Paprika ^{13,b,h,m,P}
Dienstag 04.06.	Rote Bete Suppe ^{4,b,h,j} Herzhaftes Bauernfrühstück ^{1,2,d,j} Gewürzgurken ^{1,4} Frischer Obstsalat	Mangojoghurt ^{b,h}
Mittwoch 05.06.	Pikanter Kartoffelgulasch mit Paprika ^{1,2,16,j,P} Reisbrei Dessert mit Zucker und Zimt ^{b,h}	Granatapfeljoghurt ^{b,h} Obazda ^{b,h}
Donnerstag 06.06.	Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage ^{j,m} Schweinegeschnetzeltes ^a dazu Salzkartoffeln Ananasquarkspeise ^{b,h}	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{a,b,h}
Freitag 07.06.	Bärlauchcremesuppe ^{a,b,h,j} Gebratenes Kabeljaufilet ^{a,e,k} dazu Petersilienkartoffeln ^{b,h} Möhren- Apfel-Rohkost ^{b,h} Apfelschnee ^{2,a,b,h}	Vanillejoghurt ^{b,h}
Samstag 08.06.	Spargelintopf mit frischem Spargel ^{13,b,h,j,m} Nusspudding ^{b,h,i}	Stracciatella Joghurt ^{b,h}
Sonntag 09.06.	Brühe mit Eierstich ^{b,d,h,j} Lachsfilet in Rieslingsoße ^e dazu Bandnudeln ^{a,d} und Blattspinat ^{b,h,j} Weintraubennachtisch ^{4,11,a,b,d,g,h,i}	Bananenjoghurt ^{b,g,h} #Fleischsalat ^{1,2,d,k}

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (P) Paprika
Allergene: (a) Glutenhaltige Getreide -und -erzeugnisse; (b) Laktose; (d) Eier und -erzeugnisse; (e) Fisch und -erzeugnisse; (g) Soja und -erzeugnisse; (h) Milch und -erzeugnisse; (i) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (j) Sellerie und -erzeugnisse; (k) Senf