

Mittagstisch für Senioren

vom 07.10.2024 bis zum 13.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Selleriesuppe 01, 011, 09 kcal 134 F 6,42 E 2,92 KH 16,09	Backerbsensuppe 01, 011, 03, 07, 09 kcal 25 F 1,27 E 0,51 KH 2,71	Nudelsuppe 09 kcal 3 F 0,01 E 0,12 KH 0,47	Broccolisuppe 01, 011 kcal 137 F 6,52 E 3,93 KH 14,67	Kressesuppe Z24, 01, 011, 07 kcal 45 F 2,52 E 0,65 KH 5,05		Klößchensuppe 01, 011, 03, 07, 09 kcal 20 F 0,7 E 0,61 KH 2,64
Menü 1 Vollkost	Schweinesteak an einer Bratensoße dazu Nudelsalat Z1, Z3, Z24, 01, 011, 06, 07, 09, 10 kcal 135F 7,39 E 7,29 KH 7,93	Geschnetzeltes „Gyros Art“ dazu Lollo Rosso Salat und Butterreis Z2, 01, 011, 07, 09, 12 kcal 87 F 3.42 E 4.84 KH 8.67	Fleischkäse dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree Z1, Z2, Z4, Z11, Z14, Z24, 01, 011, 07 kcal 82 F 6,01 E 3,13 KH 3,59	Nudel-Auflauf mit Hackfleischsoße dazu gemischter Salat Z2, 01, 011, 03, 06, 07, 12 kcal 110 F 4,85 E 4,62 KH 11,14	Fischfilet Tomate dazu Balkangemüse und Ofenkartoffeln Z4, Z8, 01, 011, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 12, 14 kcal 86 F 3.01 E 3.26 KH 10.9	Erbseintopf Wurst mit Senf dazu ein Brötchen Z2, Z8, Z11, Z14, Z24, 09, 10, 12 kcal 90 F 4,2 E 4,39 KH 7,41	Deftiger Schweinebraten dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel Z5A, 01, 011, 03, 06, 07, 09 kcal 87 F 5.53 E 3.56 KH 5.19
Menü 2 Schonkost	Schweinesteak an einer Bratensoße dazu Nudelsalat Z1, Z3, Z24, 01, 011, 06, 07, 09, 10 kcal 130 F 7,39 E 7,29 KH 7,93	Geschnetzeltes "Gyros Art" dazu Lollo Rosso Salat und Butterreis Z2, 01, 011, 07, 09, 12 kcal 87 F 3.42 E 4.84 KH 8.67	Fleischkäse Karottenscheiben und Kartoffelpüree Z1, Z2, Z11, Z14, Z24, 01, 011, 07 kcal 79 F 5.59 E 2.73 KH 3.54	Nudel-Auflauf und Hackfleischsoße dazu gemischter Salat Z2, 01, 011, 03, 06, 07, 12 kcal 110 F 4,85 E 4,62 KH 11,14	Fischfilet Tomate dazu ZucchiniGemüse und Butterkartoffeln Z8, 01, 011, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 12, 14 kcal 79 F 1.85 E 3.06 KH 9.88	Kartoffeleintopf Wurst mit Senf dazu ein Brötchen Z2, Z8, Z11, Z14, Z24, 01, 011, 012, 013, 014, 03, 06, 07, 09, 11, 12 kcal 75 F 3,97 E 2,6 KH 6,61	Deftiger Schweinebraten dazu Romanescogemüse und Semmelknödel 01, 011, 03, 06, 07, 09 kcal 88 F 5.88 E 4.12 KH 4.35
Menü 3 Pürierte Kost	Strudelklopse an Vanillesoße mit Puderzucker 01, 03, 07, 08, 09 kcal 124 F 2,44 E 2,55 KH 22,86	Fleischklößchen in Soße dazu Salatterrine und Püreeklopse Z2, Z24, 01, 011, 07, 12 kcal 72 F 3,09 E 3,61 KH 2,04	Terrine aus Fleischkäse auf Gemüsemus dazu PüreeRosetten Z1, Z2, Z4, Z11, Z14, Z24, 01, 011, 07 kcal 83 F 6,19 E 3,26 KH 3,58	Gratinierter Nudelaufbau an Fleischsoße dazu bunte Salatterrine Z2, 01, 011, 03, 06, 07, 12 kcal 113 F 5,21 E 4,92 KH 10,7	Fischfilet Tomate an pikanter Soße dazu GemüseRosetten und PüreeNocken Z4, Z24, 01, 011, 02, 03, 04, 06, 07, 09, 10, 14 kcal 56 F 2,26 E 2,87 KH 5,88	Pürierter Kartoffeleintopf mit Wursteinlage Z2, Z8, Z11, Z14, Z24, 09, 12 kcal 61 F 3,83 E 2,18 KH 4,11	Fleischnocken an Bratensoße dazu KarottenRosetten und PüreeHäubchen Z24, 01, 011, 06, 07, 09 kcal 86 F 5.03 E 3.48 KH 3.63
Dessert	Frisches Obst kcal 52 F 0,3 E 0,5 KH 12,4	Waldfruchtjoghurt kcal 107 F 3 E 3,5 KH 16,5 Z24, 07	Rote Grütze kcal 17 F 0,24 E 0,04 KH 3,53 Z24	Schokopudding kcal 103 F 5,01 E 3,09 KH 11,37 Z04, 07	Früchtekompott kcal 76 F 0,49 E 0,59 KH 16,67 Z2, Z4	Kuchen kcal 522 F 35 E 5,4 KH 47 01, 03, 05, 06, 07, 08, 13	Eis kcal 172 F 6,5 E 2,1 KH 26,1 05, 07, 08

Die Legende der Allergene/Zusatzstoffe können beim Personal erfragt werden. Nährwertangaben je 100 g: kcal (Kilokalorien) F (Fett) E (Eiweiß) KH Kohlenhydrate