

Bayerisches Rotes Kreuz

Seniorenzentrum Mitterfels



Speiseplan für den Zeitraum vom **02.03.2020** bis **08.03.2020**

Essen auf Räder		Name, Vorname
Wochentag	Gewünschtes Essen bitte	<u>Mittagsmenü</u>
Montag 02.03.2020	Menü 1: <input type="text"/> Menü 2: <input type="text"/>	Kartoffelsuppe (4,a,e,b) Nürnberger Bratwurst mit Natursoße (1,4,8,a,e) Pürree (1,3,b) und Blaukraut (4,e) Geb. Grießschnitte (a,b,d) mit Waldbeerssoße (8) und Birnenkompott (8)
Dienstag 03.03.2020	Menü 1: <input type="text"/> Menü 2: <input type="text"/>	Kohlrabicremesuppe (4,a,b,e) Sauce Bolognese (4,e) mit Nudeln (a,d) und Salat (8,i) Gefüllte Kartoffeltaschen (b) in Tomatensoße (4,a,e) und Salat (8,i)
Mittwoch 04.03.2020	Menü 1: <input type="text"/> Menü 2: <input type="text"/>	Nudelsuppe (4,a,d,e) Paprika - Rahmbraten (4,a,b,e) mit Reis (a,d) und Salat (8) Apfelstrudel (a,b,d,e,g,i) mit Vanillesoße (1,8,a,b) und Pfirsichkompott (8)
Donnerstag 05.03.2020	Menü 1: <input type="text"/> Menü 2: <input type="text"/>	Erbsensuppe (4,b,e) Gebratenes Hähnchenfilet in Pilzrahmsoße (1,4,a,b,e) mit Spätzle (a,d) und Gurkensalat (Essig-Öl)(8,b,j) Süßkartoffelstrudel (a,b,d,e,i) auf Schnittlauchsoße (b) und Gurkensalat (Essig-Öl) (8,b,j)
Freitag 06.03.2020	Menü 1: <input type="text"/> Menü 2: <input type="text"/>	Rinderbrühe mit Gemüsenockerl (4,e) Gebackenes Seelachsfilet (a,i) mit Kartoffelsalat (8,e,j) und Remouladensauce (1,2,3,4,8) Apfelkücherl (a,b) mit Vanillesoße (1,8,b) und Mandarinenkompott (8)
Samstag 07.03.2020	Menü 1: <input type="text"/> Menü 2: <input type="text"/>	Tomatensuppe (4,e) Gesottener Schweinehals auf Kräutersoße (b) mit Erbsengmias und Kartoffelpüree (1,3,a,b,d,e) Gebackene Maisgrieß-Ecken mit Spinatfüllung (b,d,e,i,j) auf Kräutersoße (b) mit Karottensalat
Sonntag 08.03.2020	Menü 1: <input type="text"/> Menü 2: <input type="text"/>	Backerbsensuppe (4,a,b,d,e) Sauerbraten (4,e) mit Kartoffelknödel (a,b,d) und Blaukraut (4,e) Zwetschgenknödel (a,b,d) mit Waldbeerssoße (8) Birnenkompott (8)

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Zusatzstoffe:	Kennzeichnungspflichtige Stoffe - 14 Hauptallergene	Woche 2
1 mit Farbstoff	a glutenhaltiges Getreide/Weizen e Sellerie	i Soja
2 mit Konservierungsstoff	b Milch sowie Lactose	j Senf
3 mit Antioxidationsmittel	c Fisch	k Sesamsaat
4 mit Geschmacksverstärker	d Eier	l Krebstiere
5 geschwefelt	f Schalenfrüchte	
6 Pökelsalz	g Erdnüsse	
7 mit Phosphat 7 mit Phosphat	h Schwefeldioxid, Sulfite	
8 mit Süßungsmittel		
9 enthält Koffein		
10 enthält Teein		
11 mit Alkohol		
12		

Änderungen vorbehalten

