



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 01.07.2024	Tagessuppe	Schmorkohl Fleischbällchen <sup>51,511,54</sup> und Salzkartoffeln	Bandnudeln <sup>51,511,54</sup> mit Tomatensoße Beilagensalat	Kompott <sup>12</sup>
	42 kcal, 0 BE	504 kcal, 4 BE	234 kcal, 4 BE	74 kcal, 1 BE
Dienstag, 02.07.2024	Tagessuppe	Kartoffelpuffer <sup>2,54</sup> mit Apfelmus <sup>2</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>2,51,511</sup> mit Wirsing in Rahm <sup>2,12,52,58,60,61</sup> und Salzkartoffeln	Joghurtspeise <sup>7,10,12,52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	1234 kcal, 20 BE	910 kcal, 7 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 03.07.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Paniertes Schweineschnitzel <sup>51,511</sup> mit Kohlrabigemüse in Rahm <sup>52,58</sup> und Salzkartoffeln	Milchreis <sup>52,58</sup> Kirschkompott	Götterspeise mit Vanillesoße <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	455 kcal, 4 BE	536 kcal, 8 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 04.07.2024	Tagessuppe	Bunte Gemüsepfanne <sup>12,52,58</sup> und Butternudeln <sup>12,51,511,52,54,58</sup> Beilagensalat	Rostbratwurst <sup>16,60,61</sup> mit Kartoffelpüree <sup>2,12,52,58</sup> und kleinem Beilagensalat	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	362 kcal, 5 BE	628 kcal, 2 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 05.07.2024	Tagessuppe	mehliertes Hokifilet <sup>51,511,52,55,58</sup> mit Tomatensalat <sup>2,13,63</sup>	Butter-Pellkartoffeln <sup>12,52,58</sup> mit Kräuterquark, <sup>52,58</sup> mit Tomatensalat <sup>2,13,63</sup>	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	362 kcal, 2 BE	343 kcal, 3 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 06.07.2024	Salatvorspeise <sup>52,54,58</sup>	Eintopf von Schnittbohnen mit Speck- und Kartoffelwürfeln, <sup>1,2,61</sup>	Frikadelle <sup>51,511,54</sup> Nudelsalat <sup>1,2,4,12,13,51,511,52,54,58,61,63</sup>	Cremspeise <sup>52,58</sup>
	59 kcal, 0 BE	197 kcal, 2 BE	903 kcal, 5 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 07.07.2024	Tagessuppe	Burgunderschinken <sup>1,2,60</sup> mit Brokkoligemüse <sup>52,58</sup> und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet mit Brokkoligemüse <sup>52,58</sup> und Salzkartoffeln	Puddingdessert <sup>52,58</sup>
	42 kcal, 0 BE	514 kcal, 3 BE	388 kcal, 3 BE	159 kcal, 2 BE

Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat  
Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben