

Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

Menüplan

| Tag | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------------|--|---|-----------------------------------|
| Montag, 29.07.24 | Hackbraten mit Soße ^{12,51,51a,54,61} Balkan-Gemüse Kartoffelpüree ^{12,52,58} | Vegetarische Schupfnudeln mit Pilzrahm- soße und Marktgemüse ^{12,51,51a,52,54,58} | Joghurtspeise ^{52,58} |
| Dienstag, 30.07.24 | Hausgemachte Gulaschsuppe mit Ba- guettebrot ^{2,3,51,51a,51e,52,58,60} | Blaubeerpfannekuchen mit Vanillesoße ^{2,12,51,51a,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} | Sahnepudding ^{12,52,58} |
| Mittwoch, 31.07.24 | Bratwurstschnecke mit ² Salzkartoffeln Romanescogemüse | Grünkern Käse Medaillon ^{12,51,51a,51b,54,58,60} auf Couscous ^{51,51a} und Tomatenragout | Quarkspeise ^{52,58} |
| Donnerstag, 01.08.24 | Herzhafte Bratkartoffeln mit Speck & Rührei | Deftiger Linseneintopf mit Bauernbrot ^{1,2,51,51a,52,58,60} | Cremespeise ^{52,58} |
| Freitag, 02.08.24 | Gebratene Fischfrikadelle mit Kartoffel- salat Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} | Deftiger Brokkoli - Blumenkohl - Auflauf mit Kartoffelwürfel ^{2,12,52,54,58,60} | Joghurtspeise ^{52,58} |
| Samstag, 03.08.24 | Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Mettwurst ^{1,2,61} | Hausgemachter Grießpudding mit Zim- t&Zucker ^{12,51,51a,52,58} | Obstspeise ^{12,14,52,58} |
| Sonntag, 04.08.24 | Putenschnitzel mit Wedges und Gemüse- salat ^{2,4,12,51,51a,52,54,58,61} dazu Kräuterschmand ^{52,58} | Salatteller mit gehobeltem Grana Padano und Kräuterseitlingen unter einer leich- ten Vinaigrette dazu Croutons ^{1,51,51a,52,54,58,60} | Eis ^{12,52,57,58} |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51b) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (51c) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja 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



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
von 8:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Mittagstisch
von 12:00 bis 14:00 Uhr

Preise

| | |
|-----------|--------|
| Vorspeise | 3,00 € |
| Hauptgang | 9,00 € |
| Dessert | 3,00 € |

Die Beilagen der beiden Menüs
sind austauschbar.

**Senioren-Park
carpe diem Hellenthal**

Kölner Straße 70
53940 Hellenthal
Tel: 02482/1266-517

E-Mail:
Kueche-He@Senioren-Park.de



Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.
Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.