

Menüplan 15.07.2024–21.07.2024

...mehr als gute Pflege!

Wir wünschen einen "Guten Appetit"



	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 15.07.24	Cevapcici auf Djuvecreis, dazu Möhren-Weißkohlsalat B,J,K	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in Rahmsoße und Käse A, B, C, J	Tagesdessert
Dienstag 16.07.24	Paprika gefüllt mit Hackfleisch auf Kräuterreis 8, C, K 2,J,I	Germknödel mit Nuss-Butter, dazu Vanillesoße A, C,B	Tagesdessert
Mittwoch 17.07.24	Soljanka-Topf	Gebratene Reispfanne Süß-Sauer mit Asia-Gemüse und Frühlingsrolle A, B, C, J, K	Tagesdessert
Donnerstag 18.07.24	Gulasch vom Schwein mit Salzkartoffeln A, B, I, J, K	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Grillgemüse A, B, C, J	Tagesdessert
Freitag 19.07.24	Kräuter-Heringsstipp (Frankfurter-Soße-Art) dazu Kartoffeln 3, 11, A, B, J, L	Eier-Omelette mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Dip A, B, C, J, K	Tagesdessert
Samstag 20.07.24	"Bigos" (Gulasch mit Weißkohl) Eintopf 2, 3, I, J, K	Vegetarisches Möhren "Untereinander" J	Tagesdessert
Sonntag 21.07.24	Wirsingroulade auf Specksoße und Kartoffel-Zwiebelpurée I,5,J	Grießbrei mit Waldbeerragout B,C	Tagesdessert

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoff; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=gewachst; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Milchprodukt; 11=Phenylylanalin; 12=Formfleisch | BE=Broteinheit

Allergene: A=Eier; B=Milch; C=Glutennhaltiges Getreide (Weizen); D=Erdnüsse; E=Nüsse (Schenfrüchte); F=Haselnüsse; E2=Mandeln; E3=Walnüsse; F=Schwefeldioxid und Sulfid; G=Lupinen; H=Sesam; I=Soja; J=Sellerie; K=Senf; L=Fische; M=Krebstiere und Krustentiere bzw. Crustaceae; N=Weichtiere (Mollusken)

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. Nährwertangaben beziehen sich jeweils nur auf die Hauptspeise. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.