



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

21.10.- 27.10.2024

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Frische Bratwurst 5,a1,g,i,j,l dazu Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /534kcal/ 5,2 BE	Hühnerbrühe c Bolognese vom Rind a1,c,i,j dazu Spaghetti und Tomatensalat Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,00 € /528kcal/ 6,1 BE
Dienstag	Zuckerschotencremesuppe a1,g Hühnerfrikassee a1,g,j dazu Kopfsalat in Joghurtdressing und Butter-Reis Zitronencreme g,h2,l 7,50 € /500kcal/ 4,6 BE	Zuckerschotencremesuppe a1,g Gebratene Grützwurst 3,5,a1,c,i,k,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Zitronencreme g,h2,l 7,50 € /578kcal/ 6,0 BE
Mittwoch	Spitzkohlcremesuppe a1,g Kirsch-Pfannkuchen 3,a1,c,g dazu Vanillesoße Joghurt mit Frucht g 7,00 € /564kcal/ 5,7 BE	Spitzkohlcremesuppe a1,g Kalbs-Gulasch in Champignonsoße a1,c,g,l dazu Broccoli und Spätzle Joghurt mit Frucht g 9,80 € /559kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Kartoffel-Suppeneintopf mit Gemüse und Bockwurst Mandelpudding c,g,h1,h2 6,00 €	

Wir schließen heute, für das Oktoberfest unserer Bewohner*innen, um 13:00 Uhr unsere Cafeteria.

Freitag sind wir wie gewohnt wieder für Sie da!

Freitag	Rosenkohlcremesuppe a1,g Seelachsfilet auf Zitronensoße a1,c,d,i,g dazu Spinat und Salzkartoffeln Götterspeise g,h2 8,50 € /464kcal/ 4,6 BE	Rosenkohlcremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,5,a1,g,j,i dazu Gurkensalat und Pommes Frites Götterspeise g,h2 7,50 € /657kcal/ 6,6 BE
----------------	---	--

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **6,20 €**

Samstag Kein Mittagstisch!

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Rheinischer Sauerbraten aus der Semerrolle 3,6,a1,l
auf Rosinensoße
dazu Apfel-Rotkohl
und Kartoffelklöße
Weißweincrème c,g,l
13,50 €/556kcal/ 5,4 BE

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

Allergene:

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühner- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,
g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere