

Menuekarte

12.02. - 18.02.2018



Schenkel-Schoeller-Stift
Selbstständige Stiftung von 1852 zum Wohle alter Mitbürger



Reichhaltiges Frühstück (8:00 - 10:00 Uhr), Mittagessen (12:00 - 14:00 Uhr), Abendessen (17:30 - 19:00 Uhr)

	Montag 12.02.2018	kcal	Dienstag 13.02.2018	kcal	Mittwoch 14.02.2018	kcal	Donnerstag 15.02.2018	kcal	Freitag 16.02.2018	kcal	Samstag 17.02.2018	kcal	Sonntag 18.02.2018	kcal
Menü 1 Vollkost	Gemüse- ^{9,7,1} cremesuppe Bratwurst Wirsing ^{1,7} Kartoffeln Schichtcreme ⁷	521	Eierflocken - suppe ^{9,3} Hähnchen- schenkel Reis Chinakohlsalat ^{7,3} Pflaumen	495	Klare ⁹ Gemüsebrühe Backfisch ^{1,3,4} Salat ^{7,9,10} Salzkartoffeln Dänische Apfelspeise ⁷	456	Brokkoli - ^{1,9,7} cremesuppe Cordon-bleu ^{1,7} Krokette ^{7,3,1} Kaisergemüse ^{1,7} Obstsalat	792	Senfsuppe ^{10,1} Rührei ³ Spinat Kartoffeln Joghurt ⁷ mit Honig	626	Hackfleisch bällchen mit Gemüseris ⁹ Joghurt ⁷	374	Hühnerboullion ⁹ Wildgulasch ¹ Spätzle ^{1,3} gefüllte Birne Herrncreme ⁷	705
Zusätze	c,i,e,f		c, d		c		a,b,c,f		f		c		c	
Menü 2 Leichte Kost	Gemüse- cremesuppe ^{9,7,1} Hähnchen - geschnetztes Cocossauce ^{1,7} Reis Salat ^{10,7} Schichtcreme ⁷	538	Eierflocken- suppe ^{9,3} Fischragout ^{4,9,10} Gemüse Bandnudeln ^{1,3} Pflaumen	529	Klare ⁹ Gemüsebrühe Bauernomlett ³ Bohnensalat ¹⁰ Dänische Apfelspeise ⁷	498	Brokkoli- ^{1,9,7} cremesuppe Hähnchenbrust Natur Schinkenerbsen ⁷ Ofenkartoffeln Obstsalat	521	Senfsuppe ^{10,1} Gebackenes Fischfilet ^{4,1,3} Schwäbischer Kartoffelsalat ¹⁰ Joghurt ⁷ mit Honig	475	Hühner- Nudel- Topf ^{1,3,9} Joghurt ⁷	250	Hühnerboullion ⁹ Putenbrust Möhrengemüse Kartoffeln Herrncreme ⁷	596
Zusätze	c, f		c		c		a,c		f		c		c,f	
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüse- cremesuppe ^{9,7,1} Ratatouille Gemüse mit Rosmarin- Kartoffeln Schichtcreme ⁷	331	Eierflocken - suppe ^{9,3} Chicorée mit Käsesoße ⁷ und Kartoffeln Pflaumen	431	Klare Gemüsebrühe ⁹ Gemüseschnitze I mit ^{1,3,7} Kartoffelstampf ⁷ Dänische Apfelspeise ⁷	493	Brokkoli- ^{1,9,7} cremesuppe Torteliniauf lauf ^{3,7,1} Obstsalat	658	Senfsuppe ^{10,1} Griechische Nudeln ^{3,1} Gemüsepfanne mit Feta ⁷ Joghurt ⁷ mit Honig	544	Gemüse- eintopf ⁹ Joghurt ⁷	225	Gemüsebrühe ⁹ Semmelknödel ¹ , ³ mit Pilzragout ⁷ Herrncreme ⁷	524
Zusätze	c, f		c, f		c		a				c		c	
Abendbeilage	Milchsuppe ⁷	254	Kräuterquark ⁷	67	Bratkartoffeln	307	Brokkoli- ^{10,1,6,7} Schinkensalat	88	Gewürzgurken ¹⁰	8	Hering im Aspik ^{3,4}	108	Russenei ^{1,3,6,7,10}	55



Zusätze				a, c, e	d	d	b
---------	--	--	--	---------	---	---	---

Auf den Wohnbereichen werden jederzeit Zwischenmahlzeiten angeboten -Änderungen vorbehalten-

Die Allergene und Zusätze finden Sie auf der Rückseite. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage. Bei Fragen wenden Sie sich an die Küchenmitarbeiter oder die Hauswirtschaftsleitung.

Änderungen vorbehalten

Das Team wünscht Ihnen einen " Guten Appetit "