

Speiseplan

gültig vom 16.05.2022 bis 22.05.2022



Haus der Senioren
Marktbreit

KW 20	Das Klassische	Die Alternative	Das Pürierte
Montag, 16.05.2022	Brühe mit Gemüsestreifen		
	Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Reis und Gurkensalat	Toast "Hawai" mit Blattsalat	Hähnchenbrust mit Currysoße, Püree und Gurkensalat
	kcal 398,6/kJ 1667,7/Fett 11,2/EW 27,8/KH 45,1/BE 3,8	kcal 652,0/kJ 2727,9/Fett 30,6/EW 33,7/KH 58,5/BE 4,9	kcal 318,3/kJ 1331,6/Fett 14,2/EW 24,7/KH 21,8/BE 1,8
Dienstag, 17.05.2022	Banane		
	Gemüsecremesuppe		
	Allgäuer Käsespätzle mit Blattsalat	Grießschnitten mit	Grießbrei mit
Mittwoch, 18.05.2022	Kirschkompott		
	Käsecremesuppe		
	Leberkäse mit Kartoffeln und Mischgemüse	Lachs-Spinat-Lasagne und Blattsalat	Leberkäse mit Senfsoße, Püree Rahmspinat
Donnerstag, 19.05.2022	Pfirsich Maracuja Joghurt		
	Flädlesuppe		
	Schinkennudeln mit Tomatensoße und Kopfsalat	Rührei mit Kartoffeln und Blattsalat	Rührei mit Tomatensoße, Püree und Zucchini mit Soße
Freitag, 20.05.2022	Fruchtquark		
	Kartoffelcremesuppe		
	Brathering, Kartoffeln und Blattsalat	Nudeln mit Tomatensoße und Blattsalat	Fisch mit Käsesoße, Püree und Bohnen mit Soße
Samstag, 21.05.2022	Frisches Obst der Saison		
	Erbseintopf mit Wursteinlage, Brötchen	Quarkkeulchen mit Beerensoße	Erbseintopf mit Wursteinlage, Weißbrot
Sonntag, 22.05.2022	Apfelmus		
	Leberknödelsuppe		
	Jägerschnitzel mit Spätzle und Leipziger Allerlei	Brätling mit Kohlrabigemüse	Schnitzel mit Champignonsoße, Püree und Leipziger Allerlei mit Soße
Quark-Sahne-Creme mit Pfirsich			

Erläuterungen der Kürzel für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene finden Sie im Anhang.
Die Küche wünscht Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten