

Haus der Betreuung und Pflege

Speiseplan: von

bis

Änderungen vorenthalten!

Woche	Suppe	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	Abendessen
Montag	Geröstete Grießsuppe	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut mit Stopfer	Rahmchampignons mit Serviettenknödel dazu Salat	Schokopudding mit Sahne	Pressack mit Garnitur
Dienstag	Reissuppe mit Gemüse	Penne "Bolognese" mit Salat	Hausgemachte Apfelküchle mit Zimt und Zucker in Vanillesoße	Obst	Obazda mit Garnitur
Mittwoch	Kartoffelcreme-Suppe mit Majoran	Fruchtiges Hähnchencurry mit Gemüse-Wildreis	Kräuterquark mit Dampfkartoffeln	Früchtequark	Schweizer Wurstsalat mit Garnitur
Donnerstag	Fleischsuppe mit Flädle	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salat	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	Wackelpudding Himbeere	Kalbsleberwurst mit Garnitur
Freitag	Tomatencreme-Suppe mit Reis	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	Kirschmichel in Sahnesoße	Bauernzwetschgen mit Zimtsahne	Hering in Tomatensoße
Samstag	****	Herzhafter Eintopf mit Würstchen dazu Bauernbrot	Cremiger Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus	Fruchtjoghurt	Wiener Würstchen mit Senf und Kartoffelsalat
Sonntag	****	Schweinebraten mit Kartoffelkloß dazu Salat	Kartoffelkloß mit Soße dazu Salat	Mousse au Chocolat	Wurst und Käseaufschnitt mit Garnitur

Zusatzstoff in Lebensmittel:1=mit Farbstoff,2=mit Konservierungsstoff,3=mit Antioxidationsmittel,4=mit Geschmacksverstärker,5=geschwefelt,6=geschwärzt,7=gewachst,

8= Süßungsmittel,9=mit Phosphat,10=coffeinhaltig,11=chininhaltig,12=enthält Sojaöl,aus genetisch veränderter Soja herstellung.

Wir verwenden für alle Backwaren u. Speisen Jodsalz. Wurstwaren enthalten Phosphat u. Konservierungsstoffe.

Zwischen den Mahlzeiten steht Ihnen Fingerfood zur Verfügung !

Für ausführliche Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal !

Leichte Vollkost wird vom jeweiligem Menü abgeleitet.

Für Diabetiker:Frühstück, Mittagessen,Abendessen, siehe Be Aushang !