

Unser Speiseplan für Sie

Ihr Seniorenzentrum Durach

Speiseplan

für die Woche vom

29.05.2023 bis 04.06.2023

Datum	Menü I	Menü II
Montag 29.05.2023 Pfingsten	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Glacierte Kalbsnuß in Rahmsoupe mit feinem Buttergemüse und Kräuterspätzle 1,4,8 a1,c,g,i Dessert	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Menü 1 ohne Fleisch 1,4,8 a1,c,g,i Dessert
Dienstag 30.05.2023	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Rindergulasch in saftiger Rotweinsoupe, dazu Nudeln und Gemüse 1,4,8 a1,c,g,i	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Kartoffel mit Roquefortkäse und Birne gefüllt und überbacken, dazu Salat 1,4,8 a1,c,g,i
Mittwoch 31.05.2023	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Kalbsleber mit Speck und Salbei im Mangoldpäckchen, dazu Kartoffelbrei und Zwiebelgemüse mit einem Schuß Wermut 1,4,8 a1,c,g,i	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Wachauer Topfenstrudel mit einer Vanillesoupe 1,4,8 a1,c,g,i
Donnerstag 01.06.2023	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Kleine Fleischbällchen in Tomatensoupe, dazu Basilikumnudeln und Salat 1,4,8 a1,c,g,i	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Rucola-Gnocchi mit Rahmsoupe, dazu Salat 1,4,8 a1,c,g,i
Freitag 02.06.2023	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Allgäuer Kässpätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln, dazu grüner Salat 1,4,8 a1,c,g,i	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Hirtentasche mit Spinat und Fetakäse, dazu gemischter Salat 1,4,8 a1,c,g,i
Samstag 03.06.2023	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Schweinebäckchen in Starkbiersoupe mit gebutterten Hörnchennudeln, dazu Gemüse 1,4,8 a1,c,g,i	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Blaubeerpfannkuchen mit Kompott 1,4,8 a1,c,g,i
Sonntag 04.06.2023	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Frischer Deutscher Spargel mit Holländischer Soupe überbacken, dazu Schweinefilet und Schnittlauchkartoffeln 1,4,8 a1,c,g,i,l Dessert	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Menü 1 ohne Fleisch 1,4,8 a1,c,g,i,l Dessert

Name: _____

*Ihr Küchenteam wünscht
Ihnen einen guten Appetit !*

x = Für Diabetiker geeignet

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxydationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmitteln (12) gewachst (13) mit Taurin

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (a1), Roggen (a2), Gerste (a3), Hafer (a4); Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (b) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (c) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (d) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (e) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (f) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose (g) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln (h1), Haselnüsse (h2), Walnüsse (h3), Cashewnüsse (h4), Pecannüsse (h5), Paranüsse (h6), Pistazien (h7), Macadamanüsse (h8); Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (k) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l (l) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (m) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (n)

Preis für Gäste: an Wochentagen € 8,90, an Sonntagen und Feiertagen Menü 1 € 14,50, Menü 2 € 9,65
 Änderungen vorbehalten! Unsere Tel.-Nr. 0831/56426-95

Bitte bis zum 24.05.2023 abgeben.