

Kielwein-Menü KW 13

29.03.2021 bis 04.04.2021

	Menü 1 Mittagessen	Allergene Zusatzstoffe	kcal	Menü 2 Mittagessen	Allergene Zusatzstoffe	kcal
Montag	Saure Kutteln Bratkartoffeln Blattsalat	a,a1	519	Buntes Gemüse in Rahm Dinkelnudeln	a,a1,g,f a5,a1,a	386
	Banane		100	Banane		100
Dienstag	Maultaschen Kartoffelsalat Bratensoße Grießpudding mit Erdbeersoße	a,a1,c,i j a,a1,f,l g,a,a1,f	558 82	Brokkolinsussecken Kräutersoße Kartoffel-Gurken Salat Grießpudding mit Erdbeersoße	a,a1,c,h g,a,a1,f	289 82
	Mittwoch Spagetti Bolognese mit Parmesan	a,a1,c,g, i	598	Ofenschlupfer Soße mit Vanillegeschmack	5,a,a1,c,g,l 1,g	644
	Stracciatellaquark	g	185	Stracciatellaquark	g	185
Donnerstag	Pan. Schnitzel mit Pilzrahmsoße Spätzle Bohnensalat Schokocreme	2,3,15,a,a1,c, g,f,l,j f,g	562 137	Spargel mit Tomaten Zucchini Salzkartoffel Hollandaise Schokocreme	c,j,g,a,a1,3 f,g	150 137
	Freitag Lachslasagne mit Dillssoße	g,a,a1,i,c a,g	274	Gemüseragout Eblyweizen	a,a1,i g,f	505
	Salat Kirschjoghurt	i,j g	97	Salat Kirschjoghurt	i,j g	97
Samstag	Kartoffeleintopf mit gebratenen Wurstwürfeln	4,a,c,g i,j	362	Gemüse Nudel Auflauf mediterrane Art	g,i,a,a1,a5,c,g	343
	Apfelmus	3	45	Apfelmus	3	45
Sonntag Ostern	Geschnetzeltes Stroganoff Bandnudeln	9,a,a1,f,g,j,i a,a1,c	614	Kohlroulade veg. Kartoffeln Kümmelsoße veg. Buntem Gemüse	f,c,a a,a1,g j,i	540
	Quark mit Eierlikör Schokostreusel	c,g	165	Quark mit Eierlikör Schokostreusel	c,g	165
Unsere Essens- zeiten	Frühstück Mittagessen Nachmittagskaffee Abendessen			08:00 Uhr bis 11:00 Uhr 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr 15:00 Uhr bis 16:00 Uhr 18:00 Uhr bis 19:30 Uhr		

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zusatzstoffe:

1="mit Farbstoff"; 2="mit Konservierungsstoff"; 3="mit Antioxidationsmittel"; 4="mit Geschmacksverstärker"; 5="geschwefelt"; 6="mit Phosphat"; 7="gewachst"; 8="geschwärzt"; 9="mit Süßungsmittel(n)"; 10="mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)"; 11="enthält eine Phenylalaninquelle"; 12="kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"; 13="konserviert mit Thiodendazol"; 14="nach der Ernte behandelt"; 15="unter Schutzatmosphäre verpackt"

Allergene:

a=Gluten; a1=Weizen; a2=Roggen; a3=Gerste; a4=Hafer; a5=Dinkel; a6=Kamut; b=Krebstiere; c=Eier; d=Fisch; e=Erdnüsse; f=Soja; g=Milchprotein; h=Schalenfrüchte; h1=Mandeln; h2=Haselnüsse; h3=Walnüsse; h4=Cashewnüsse; h5=Pecannüsse; h6=Paranüsse; h7=Pistazien; h8=Macadamia oder Queensland Nüsse; i=Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Schwefeldioxid und Sulfit; m=Lupine; n=Weichtiere

**DIE
JOHANNITER**



Johanniter-Pflegewohnhäuser
im Bereich Rosenstein