

Menükarte

16.04.-22.04.2018



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



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

	Montag 16.04.2018	kcal	Dienstag 17.04.2018	kcal	Mittwoch 18.04.2018	kcal	Donnerstag 19.04.2018	kcal	Freitag 20.04.2018	kcal	Samstag 21.04.2018	kcal	Sonntag 22.04.2018	kcal
Menü 1 Vollkost	Gemüsecremes ^{1,7,9} Schweine- rippchen Sauce dicke Bohnen ^{7,1} Kartoffelpüree ^{7,12} Bananenquark ⁷	544	ger.Grießsuppe ^{1,7,9} Nudelauflauf ^{1,3} mit Brokkoli und Schinken Käsesauce ^{7,1} Mandelpudding ^{7,8}	614	Blumenkohls. ^{1,9} ⁷ Hühnerfrikassee ^{1,7} mit Erbsen, Spargel, Champignons Petersilien- kartoffeln ⁷	498	Gemüsebouillon ⁹ Spaghetti "Bolognaise" ^{1,3} Apfelmus	561	Champignons ^{9,7} ¹ Rührei ^{3,7} Rahmblattspinat ^{1,7} und Bratkartoffeln ⁷ Nektarine	709	Chili con Carne ⁹ dazu Butterreis ⁷ Joghurt ⁷	427	Rindfleischs. ⁹ Markklößchen u. Eierstich ^{1,3,7} Spießbraten Speckbohnen ⁷ Kartoffelrösti ^{1,3} Eis ⁷	790
Zusätze	c		a,c,e		c		a,c,e,d		c		c		a,c,e	
Menü 2 Schonkost	Gemüsecremes ^{1,7,9} Chinapfanne süß-sauer ^{9,6,1} Reis ⁷ Bananenquark ⁷	683	ger.Grießsuppe ^{1,7,9} gedünst.Fisch- filet ⁴ , Salat ^{12,10,7} , Kartoffeln ⁷ Mandelpudding ^{7,8}	624	Blumenkohls. ^{1,9,7} Tortellini in Schinken- Sahnesauce ^{7,1,9} Salat ^{10,12,7} Obstsalat	694	Gemüsebouillon ⁹ gebratene Hähnchenbrust, gem. Salat ^{12,7,10} und Rosmarin- kartoffeln ⁷ Apfelmus	403	Champignons. ^{9,7,1} Seelachsfilet ^{7,4} Estragonsauce ^{1,7,9} , Grilltomate ⁷ Kartoffelgnocchi ^{1,7,3} Nektarine	631	Serbische Bohnensuppe ⁷ mit Brühwurst Joghurt ⁷	211	Rindfleischs. ⁹ Markklößchen, Eierstich ^{1,3,7} Putenrollbraten Spargel Sc. Hollandaise ^{3,7} Salzkartoffeln Eis ⁷	708
Zusätze	c		c,d		a,c,e,d		c,d		c		a, c,d, e		a, c, e, f	
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsecremes ^{1,7,9} veg. Bauernomelett ^{3,7} Tomatensalat ^{12,10} Bananenquark ⁷	421	geröstet Grießsuppe ^{1,7,9} Gemüserösti ^{1,3} und Salzkartoffeln ⁷ Mandelpudding ^{7,8}	590	Blumenkohls. ^{1,9,7} Kartoffel- plätzchen ^{3,7} Kräuterquark ⁷ Salat ^{12,10,7} Obstsalat	564	Gemüsebouillon ⁹ veg. Gefüllte Zucchini ⁷ Tomatensauce ^{1,9,7} Butterreis ⁷ Apfelmus	510	Champignon - suppe ^{9,7,1} Gemüsesoufflé ³ auf Blattspinat ^{7,9} Nektarine	419	klarer Gemüseintopf ⁹ dazu Grießklößchen ^{1,3,7} Joghurt ⁷	166	Gemüsebrühe ⁹ Rosenkohl - Quiche ^{3,7,1} Eis ⁷	395
Zusätze	c,d		c		c, d		c, d		c		c		c	
Abendbeilage	Haferflockens. ^{7,1} Rührei ³	176/163	Gemüsesalat ^{12,1} ⁰	52	Trauben	43	Broccoli- ^{12,10,7} Schinkensalat ⁸⁸	88	geräucherte Makrele ⁴	312	Kartoffelsalat ^{12,10,7}	194	Banane	113
Zusätze			c,d				a,c,e,d				c,d			

Auf den Wohnbereichen werden jederzeit Zwischenmahlzeiten angeboten

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.

