


24. KW

Speiseplan vom:

12.06.-18.06.2023

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Veggi Menü 7,40 €	Herzhafte, vegane Krokette mit gerahmten Marktgemüse und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit leckerer Zimtsauce und Apfelmus	Vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Erbsen und Tomaten dazu Pesto-Sahnesauce	Veganes Sojasteak mit Puztasauce (Mais, Zwiebeln, Paprika) dazu Petersilienkartoffeln	Spiralnudeln "Arrabiata" mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch dazu einen kleinen Salat	Weißkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie und Porree	Hausgemachte Grießschnitte mit Zimt und Zucker mit Pflaumenkompott
Inhaltsstoffe	G1.M.Sel,So	Ei,G1,M	Ei,G1,M,Sel	Sel,So	G1,Sel,Sen	Sel,Sen	5.G1,M
Menü 2 8,05 €	Herzhaftes Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln in Jus dazu gebutterte Spiralnudeln	Makkaroni-Quiche mit Schinkenwürfeln, Erbsen, Kräutern und Tomatenwürfeln	Hühnersuppeintopf mit Karotten, Sellerie und Lauch mit Hörnchennudeln	Köttbullar Hackbällchen mit Rahmsauce und Preiselbeeren dazu Salzkartoffeln	Hausgemachte Frikadelle in Rahmsauce dazu Kräuter-Kartoffelpüree und bunte Möhren	Weißkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie, Porree und Rinderhack	Fruchtiges Curry-Kokos-Geschnetzeltes vom Hähnchen dazu Butter-Reis
Inhaltsstoffe	15.G1,M,Sel	15.Ei,G1,M	G1,Sel	1.Ei,G1,M,Sel	Ei,G1,M,Sel,Sen	Sel,Sen	M,Sel
Menü 3 8,30 €	Pfannengyros vom Hähnchen mit Paprika-Reis dazu Tzatziki und Krautsalat	Hähnchen-Spargelragout von weißem und grünen Spargel in Sahnesauce mit Basmati-Kräuterreis	Geschmorter Rinderbraten mit Paprika dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Schnitzel vom Hähnchen mit einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Dill-Senfsauce und Blattspinat dazu Kartoffeln	Herzhafter Kasslernacken in Zwiebel-Senfsauce und Bayrischkraut dazu Schwenkkartoffeln	Schweinenacknbraten in Kräuterrahm mit Speckbohnen und Butterkartoffeln
Inhaltsstoffe	M,Sel,Sen	Ei,M,Sel	Sel	Ei,G1,Sel	Ei,F,G1,M,Sel,Sen	15.Sel,Sen	15,M,Sel
Menü 4 Mini 7,20 €	Pfannengyros vom Hähnchen mit Paprika-Reis dazu Tzatziki und Krautsalat	Hähnchen-Spargelragout von weißem und grünen Spargel in Sahnesauce mit Basmati-Kräuterreis	Geschmorter Rinderbraten mit Paprika dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Schnitzel vom Hähnchen mit einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Dill-Senfsauce und Blattspinat dazu Kartoffeln		
Inhaltsstoffe	M,Sel,Sen	Ei,M,Sel	Sel	Ei,G1,Sel	Ei,F,G1,M,Sel,Sen		
Menü 5 8,05 €	Hähnchenbrust mit Reis Asia-Curry-Gemüse	Panierter Seelachs mit bunten Gemüse in Rahm dazu Kartoffeln	Frikadelle vom Hähnchen in Currysauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Gebratene Hähnchenbrust in Puztasauce mit Paprika und Mais dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Mexikanische Pfanne mit Rinderhack, Mais, Bohnen, Paprika, Kidneybohnen und Tomatensauce dazu Reis	Caritas Menüdienst <i>gesundes Genießen</i> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">Kunde:</div> Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche Information und Anmeldung: Tel. 72601540 (Montag bis Freitag 8-13 Uhr) *inkl. 7% MwSt.  wohltuend. menschlich.	
Inhaltsstoffe	5.6.M,Sel	Ei,F,G1,M,Sel	5.Ei,G1,Sel,Sen	5.6.Sel,Sen	Sel		
Salatteller/ Kaltmenü 8,05 €	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen	Herzhafter Geflügelsalat vom Hähnchen mit Paprika, Mais und Tomate in leichter Kräutermayo dazu 1 Brötchen	"Rohkosteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen	Eisbergsalat mit italienischem Grillgemüse und Kräuterdressing dazu ein knuspriges Baguette		
Inhaltsstoffe	G1,M	G1,M,Sen	15.G1,M,Sel,Sen	G1,M,Sel,Sen	G1,Sen		

Inhaltsstoffe: G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss
 1)Farbstoff 3= Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz 18)Milchweiß 19)gepökelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme