

SPEISEPLAN



Der Küchenchef empfiehlt

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
12.02.2018	13.02.2018	14.02.2018	15.02.2018	16.02.2018	17.02.2018	18.02.2018

Zwischen- mahlzeit	Joghurt/Obst						
A	Spaghetti "Bolognese" (E,G) mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce (Sel) und Salat 550 kcal	"Jägerschnitzel" (G) mit Champignonsauce, (M) dazu Sommergemüse (M) und Pommes frites 560 kcal	Hühner-Nudeltopf (G,Ei) mit viel Gemüse (Sel) 470 kcal	Asiatisches Putengeschnetzeltes (3,S) mit China-Gemüse-Mix, als Beilage gibt es gekochten Reis 550 kcal	Seelachs Backfisch (E,G) mit Tomaten-Basilikumsauce, (M) Salat und Petersilienkartoffeln (3) 550 kcal	Grießbrei (G,M) mit Fruchtsauce (3) 470 kcal	Schweine-Geschnetzeltes nach Züricher Art" mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce, (M) dazu reichen wir Salat, Spätzle (E,G) oder Salzkartoffeln (3) 560kcal
B	Deftige Kohlroulade (G,Ei,Senf) mit feiner Bratensauce (M) und Salzkartoffeln (3) 600 kcal	Pellkartoffeln mit leckeren Kräuterquark und geräucherten Lachsstreifen 510 kcal	Brokkoli-Creme-Süppchen (M) mit gerösteten Mandelsplitter (Scha) 390kcal	Grünkohl aus Westfalen (2,3,4,G,Senf) mit würziger Kohlwurst (3,4,15,G) und Bauchfleisch, sowie gekochten Kartoffeln (3) 610 kcal	"Münsterländer Kutschergulasch" vom Kasseler Nacken (2,3) mit Brechbohnen und Gewürzgurken, dazu gibt es Nudeln (E,G) 560 kcal	Eintopf der Überraschung 470 kcal	560kcal
Dessert	Joghurt (M)	Pudding (M)	Obst	Quarkspeise (M)	Cremespeise (3,M)	Kompott	Eisdessert (2,M,S)

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten - gesüßt wird mit Zucker (Normalkost) und Zuckerersatzstoffen (Diabetikerkost) - Vegetarische-, Diabetis- und Schonkost wird von der Normalkost abgeleitet - Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, siehe im Aushang der Einrichtung

Heimbeiratsvorsitzender	Küchenleitung
-------------------------	---------------