

24. KW

Speiseplan vom:

10.06.-16.06.2024

Änderungen vorbehalten


|  | Montag  | Dienstag   | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   | Samstag  | Sonntag   |
|--|---|--|---|---|---|--|---|
| <b>Veggi Menü</b><br>9,90 €            | Marinierter Tofu mit Pesto und Tomatensauce dazu Risottopilzkugeln und grünem Salat                                       | Gefüllter Hefekloß mit Blaubeeren und Mohnbutter dazu Sauce á la Vanille                                   | Penne mit Blattspinat und Champignons in Gorgonzolasahnesauce                     | Bunter Bohnensalat bestehnd aus Brechbohnen, weiße Bohnen, Kidneybohnen, mit Zwiebeln, Tomate, Paprika und Fetakäse dazu Brot | Gemüse-Knusperschnitzel mit Rahmkohlrabi dazu Salzkartoffeln                                | Vegetarischer Graupeneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch   | Käse-Spätzle-Auflauf mit geschmorten Zwiebeln, Bratensaft                                   |
| Inhaltsstoffe                          | Sel,Sen   | Ei,G1,M  | G1,M  | G1,M  | Ei,G1,M,Sel,So  | G3,Sel,Sen   | Ei,G1,M   |
| <b>Menü 2</b><br>9,90 €                | Süßkartoffeleintopf mit Grünkern, Kartoffeln und Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch dazu eine Bockwurst vom Schwein | Gebackene Hackbällchen vom Geflügel mit gerahmten Schwarzwurzel dazu Salzkartoffeln                        | Bratwurstscheiben vom Geflügel in Bratensauce mit Bratkartoffeln dazu Rotkohl     | Frikadelle vom Schwein in Currysauce und Kartoffelpüree dazu Krautsalat   | Spaghetti "Carbonara" in einer Schinken-Sahnesauce mit Parmesan dazu ein Beilagensalat      | Graupeneintopf mit Suppengemüse aus Möhren, Sellerie, Lauch und einer Bockwurst vom Geflügel   | Herzhaftes Zwiebelfleisch von der Putenbrust mit Pariser Karotten dazu Kartoffel-Lauchpüree |
| Inhaltsstoffe                          | 15,G5,M,Sel,Sen   | Ei,G1,M,Sel,Sen  | 15,5,Sen,Sel  | 5,6,Ei,G1,M,Sen   | 15,Ei,G1,M,Sen  | 15,G3,Sel,Sen  | M,Sel   |
| <b>Menü 3</b><br>9,90 €                | Rahmgeschnitzeltes von der Hähnchenbrust mit Erbsen dazu Spätzle  | Schweinebraten "Ossobuco Art" in einer fruchtigen Tomatensauce mit Röstgemüse dazu Rosmarin-Backkartoffeln | Schweineschnitzel mit Zwiebel-Specksauce und Pariser Karotten dazu Salzkartoffeln | Gebratene Hähnchenbrust mit Spargel-Pilzragout á la Creme dazu Salzkartoffeln   | Gedünsteter Seelachs in Zitronen-Kräuter-Hollandaise mit Butter-Brokkoli und Salzkartoffeln | Hähnchenschnitzel mit Champignonrahm und Kartoffeln dazu Gurkensalat   | Rinderschmorbraten mit Meerrettichsauce und Brokkoli dazu Dampfkartoffeln                   |
| Inhaltsstoffe                          | Ei,G1,M   | Sel  | 15,Ei,G1,Sel  | G1,Ei,Sel   | Ei,F,G1,M   | Ei,G1,M,Sen  | M,Sel   |
| <b>Menü 4 Mini</b><br>8,90 €           | Rahmgeschnitzeltes von der Hähnchenbrust mit Erbsen dazu Spätzle  | Schweinebraten "Ossobuco Art" in einer fruchtigen Tomatensauce mit Röstgemüse dazu Rosmarin-Backkartoffeln | Schweineschnitzel mit Zwiebel-Specksauce und Pariser Karotten dazu Salzkartoffeln | Gebratene Hähnchenbrust mit Spargel-Pilzragout á la Creme dazu Salzkartoffeln   | Gedünsteter Seelachs in Zitronen-Kräuter-Hollandaise mit Butter-Brokkoli und Salzkartoffeln |  |   |
| Inhaltsstoffe                          | Ei,G1,M   | Sel  | 15,Ei,G1,Sel  | G1,Ei,Sel   | Ei,F,G1,M   |  |   |
| <b>Menü 5</b><br>9,90 €                | Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und vegetarischem Sojaschnitzel  | Penne mit Lachsragout in Tomatensauce, Erbsen und Kräutern   | Hähnchenbrust in Bratensauce mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln                   | Eierspätzle mit einer gerahmten Champignonsauce mit Gartenkräutern  | Hähnchengulasch in Rahmsauce mit Erbsen dazu Vollkornreis                                   | <b>Caritas Menüdienst</b><br><i>gesundes Genießen</i><br>Kunde: <input type="text"/><br><b>Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche</b><br>Information und Anmeldung: Tel. 72601540<br>(Montag bis Freitag 8-13 Uhr)<br>*inkl. 7% MwSt. |   |
| Inhaltsstoffe                          | Ei,G1,M, Sel,Sen,So   | F,G1,Sel   | Sel   | Ei,G1,M   | M,G1  |  |   |
| <b>Salatteller/ Kaltmenü</b><br>9,90 € | Bunter Salat mit Thunfisch und Cocktaildressing   | Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen                            | Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette                           | Salat "Capricciosa" mit Schinken, Thunfisch, Ei, Gurke, Paprika, Tomate und grünem Salat dazu Joghurt-Dressing                | Bunten Salatteller mit Tomaten, Gurke, Paprika und Crispy Chicken dazu Cocktail-Dip         |  |   |
| Inhaltsstoffe                          | 4,Ei,G1,M,Sen,F   | 15,G1,M,Sel,Sen  | G1,M  | 15,Ei,F,G1,M,Sen  | 5,Ei,G1,M,Sen   |  |   |

**Caritas Menüdienst**  
*gesundes Genießen*

Kunde:

**Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche**  
Information und Anmeldung: Tel. 72601540  
(Montag bis Freitag 8-13 Uhr)  
\*inkl. 7% MwSt.

wohltuend. menschlich.



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)Nitritpökelsalz 18)Milchweiß 19)gepökelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme