

26. KW

Speiseplan vom:

24.06.-30.06.2024

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

<b>Veggi Menü</b> 9,90 €	2 gekochte Eier in Senfsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Tomatenrahmsuppe mit Fadennudeln und feinen Gemüsewürfeln mit geriebenen Mozzarella	Milchreisauflauf mit einer Zimt-Zucker-Kruste dazu Kirschkompott	"Fagottini" gefüllte Teigblüten mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan überbacken	Fruchtiges Gemüse-Curry mit Möhren, Erbsen und Sellerie dazu Basmatireis	Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben	Vegetarische Spinat-Lasagne mit Fetakäse und geriebenen Gouda in einer Béchamelsauce
Inhaltsstoffe	<b>Ei,M,Sen</b>	<b>G1,M,Sen</b>	<b>M</b>	<b>Ei,G1,M,Sen</b>	<b>M,Sen</b>	<b>Sen,Sen</b>	<b>Ei,G1,M</b>
<b>Menü 2</b> 9,90 €	Sülze vom Schwein mit Bratkartoffeln dazu Remoulade und saure Gurken	gebackene Hackbällchen vom Schwein "Speck-Zwiebelsauce mit Rahm" dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen dazu Butterreis	Hausgemachte Frikadelle vom Schwein mit Zwiebel-Pfeffersauce dazu Butter-Bohnen und Kartoffeln	Pikante Currywurst vom Schwein dazu Kartoffelpüree und Krautsalat	Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben mit Bockwurst vom Geflügel	Gefüllte Paprikaschote (vom Schwein und Rind) mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Reis
Inhaltsstoffe	<b>15,Ei,M</b>	<b>15,Ei,G1,M,Sen</b>	<b>Ei,M,Sen</b>	<b>Ei,G1,M,Sen,Sen</b>	<b>15,M,Sen</b>	<b>15,Sen,Sen</b>	<b>G1,Sen,Sen</b>
<b>Menü 3</b> 9,90 €	Gulasch von der Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika in tomatisierter Bratensauce dazu Spätzle mit Butter	Pfannengyros vom Geflügel mit Zwiebeln und Peperoni dazu Djuvec-Reis und Tzatziki	Schweinebraten in Rosmarinsauce mit Blattspinat dazu Kartoffelgratin	Hähnchenschnitzel "Hawaii" mit Rahmsauce und Brokkoli dazu Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig mit Sauce á la Remoulade und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln dazu eine Bratwurst vom Schwein	Geschmorter Rinderbraten mit einer Zwiebelrahm-bratensauce mit Bohnen und Kartoffeln
Inhaltsstoffe	<b>Ei,Sen,Sen,G1</b>	<b>M,Sen</b>	<b>M,Sen</b>	<b>5,Ei,G1,M,Sen</b>	<b>Ei,F,G1,M,Sen</b>	<b>15,Sen,Sen</b>	<b>M,Sen</b>
<b>Menü 4 Mini</b> 8,90 €	Gulasch von der Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika in tomatisierter Bratensauce dazu Spätzle mit Butter	Pfannengyros vom Geflügel mit Zwiebeln und Peperoni dazu Djuvec-Reis und Tzatziki	Schweinebraten in Rosmarinsauce mit Blattspinat dazu Kartoffelgratin	Hähnchenschnitzel "Hawaii" mit Rahmsauce und Brokkoli dazu Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet im Backteig mit Sauce á la Remoulade und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurdressing		
Inhaltsstoffe	<b>Ei,Sen,Sen,G1</b>	<b>M,Sen</b>	<b>M,Sen</b>	<b>5,Ei,G1,M,Sen</b>	<b>Ei,F,G1,M,Sen</b>		
<b>Menü 5</b> 9,90 €	Ravioli mit einer Ricotta-Spinatfüllung in Tomaten-Kräuter-Cremesauce dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Lachsragout in heller Kräutersauce mit Erbsen und Reis dazu Gurkensalat	Hähnchengeschnetzeltes und Möhren dazu Kartoffeln	Putenfrikadelle mit Kräuterrahmsauce und Rotkohl dazu Kartoffelpüree	Vegetarische Nuggets mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln		
Inhaltsstoffe	<b>Ei,G1,M,Sen,Sen</b>	<b>F,M,Sen</b>	<b>Sen</b>	<b>5,Ei,G1,M,Sen,Sen</b>	<b>Ei,G1,M,Sen,So</b>		
<b>Salatteller/ Kaltmenü</b> 9,90 €	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Zwiebeln und Essiggurken dazu 1 Brötchen	Nudelsalat mit Geflügelwurst und Senf	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen	Bunter Salatteller mit tomate, Gurke, Paprika und crispy Chicken dazu Cocktail-Dip	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Mais mit Mini-Mozzarellakugeln an Cocktaildressing und 1 Brötchen		
Inhaltsstoffe	<b>G1,M,Sen,Sen</b>	<b>15-Ei,G1,M,Sen,Sen</b>	<b>G1,M,Sen</b>	<b>5,Ei,G1,M,Sen</b>	<b>5-Ei,G1,M,Sen</b>		

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 Sen=Sellerie Senf=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)gepöckelt G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut G7=Hybridstämme