

23. KW

Speiseplan vom:

03.06.-09.06.2024

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Veggi Menü 9,90 €	Spargelcremesuppe mit feinen Gemüsewürfeln und Kräutern	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kürbis, Zucchini, und Möhren dazu eine leichte Kräutersahnesauce	Vegetarische panierte Reisbällchen mit Tomaten, Hartkäse und Steinpilzen dazu Rahmspinat	Basmati-Reis mit "Bololinse" roter Linsen-Gemüse-Bolognese aus Quinoa, Karotten, Lauch, Sellerie	Sächsische Quarkkeulchen mit Schokosauce und Apfelkompott	Herzhafter Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie und Lauch dazu eine Scheibe Graubrot	Möhrengemüse "Bürgerlich" mit Kartoffelwürfeln und einer vegetarischen Frikadelle
Inhaltsstoffe	M,Sel	M,Sel	Ei,G1,M,Sel	Sel	Ei,G1,M	G1,G2,Sel,Sen	Ei,G1,Sel,Sen
Menü 2 9,90 €	Tortellini in Sahnesauce mit Schinkenwürfeln und Mozzarella überbacken	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen dazu Reis	Putenlebergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Äpfel dazu Kartoffelpüree	Rübstielgemüse untereinander mit Speck und Kartoffelwürfeln dazu eine Kasslerscheibe	Herzhafter Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie, Lauch und einer Geflügelbockwurst	gebackener Leberkäse mit Speckböhnchen und Kartoffel-Zwiebelgratin dazu süßen Senf
Inhaltsstoffe	Ei,G1,M	15,M	M,Sel	M	15,Sel,Sen	15,Sel,Sen	15,M,Sel,Sen
Menü 3 9,90 €	Schnitzel vom Schwein "Madagaskar" mit grüner Pfeffersauce dazu buntes Marktgemüse und Kartoffel Wedges	gebackene Hähnchenbrust in Tomaten-Mozzarellasauce mit Blattspinat und Bandnudeln	Magerer Schweinebraten mit Kümmeljus dazu Bratkartoffeln und Bayrisch Kraut	Herzhaftes Hähnchengulasch mit Champignons und feine Erbsen dazu Spätzle	Paniertes Seelachsfilet mit einer Remoulade und klarem Kartoffelsalat mit Kräutern	Schweineschnitzel mit Schmorzwiebeln und Rahmsauce dazu Schwenkkartoffeln und Sahne Krautsalat	Rinderbraten in Meerrettichsahnesauce mit Bouillonmöhren dazu Petersilienkartoffeln
Inhaltsstoffe	Ei,G1,Sel	G1,M,Sel	Sel	Ei,G1,Sel	F,G1,Ei,M,Sen,Sel	M,Ei,G1,Sel	M,Sel
Menü 4 Mini 8,90 €	Schnitzel vom Schwein "Madagaskar" mit grüner Pfeffersauce dazu buntes Marktgemüse und Kartoffel Wedges	gebackene Hähnchenbrust in Tomaten-Mozzarellasauce mit Blattspinat und Bandnudeln	Magerer Schweinebraten mit Kümmeljus dazu Bratkartoffeln und Bayrisch Kraut	Herzhaftes Hähnchengulasch mit Champignons und feine Erbsen dazu Spätzle	Paniertes Seelachsfilet mit einer Remoulade und klarem Kartoffelsalat mit Kräutern		
Inhaltsstoffe	Ei,G1,Sel	G1,M,Sel	Sel	Ei,G1,Sel	F,Ei,M,Sen,Sel		
Menü 5 9,90 €	Gemüsefrikadelle mit Tomatensauce und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	Penne mit einer Tomaten-Thunfischsauce, Kräutern und Zucchiniwürfeln	Ungarisches Wurstgulasch vom Hähnchen mit Paprika und Rotkohl dazu Salzkartoffeln	Hähnchenbrust in Rahmsauce und Mischgemüse aus Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln	Italienischer Vollkorn-Nudel-Zucchiniintopf	Caritas Menüdienst <i>gesundes Genießen</i> Kunde: <input type="text"/> Möglichst Wochenbestellung bis dienstags der Vorwoche Information und Anmeldung: Tel. 72601540 (Montag bis Freitag 8-13 Uhr) *inkl. 7% MwSt.	
Inhaltsstoffe	Ei,G1,Sel,Sen	F,G1,Sel	Sel	M,Sel	G1,G2,Sel		
Salatteller/ Kaltmenü 9,90 €	Griechischer Reissalat mit Fetakäse, Gurke, Paprika, Tomate dazu gebratene Hähnchenstreifen und Tzatziki	Bunter Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Feta dazu Cevapcici von der Pute	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Fetawürfel dazu Essig-Öl-Dressing und 1 Brötchen	"Rohkostteller" Kohlrabi, Möhren, Gurken, Paprika mit Kräuterdip und 1 Brötchen	Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Baguette		
Inhaltsstoffe	M	Ei,G1,M,Sen	G1,M,Sen	G1,M	G1,M		

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=Erdrüsse 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