

Speiseplan

vom 27.08.2022 bis 02.09.2022

Seniorenresidenz

Schönblick

Tag	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Diabetiker-Menü Der Tagesbedarf wird mit 14 BE zugrunde gelegt verteilt auf 5 – 6 Mahlzeiten.
Samstag	Tagessuppe Bunter Hühnersuppeneintopf, mit Gartengemüse und Nudeln, (750 kcal)	Tagessuppe Sauerkraut mit schwäbischen Schupfnudeln, (680 kcal)	Tagessuppe 120g Bunter Hühnersuppeneintopf mit Gartengemüse und 90g Nudeln, (640 kcal)
Mittag	Dessert	Dessert	Dessert
Abend	Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche, dazu Brot und Butter, (490 kcal) oder Handkäse mit Musik (Harzer Rolle mit Vinaigrette), Brot und Butter, (590 kcal)	Handkäse mit Musik (Harzer Rolle mit Vinaigrette), Brot und Butter, (590 kcal)	Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche dazu Brot, (460 kcal) oder Handkäse mit Musik (Harzer Rolle mit Vinaigrette), 90 gr. Brot, (575 kcal)
Sonntag	Tagessuppe Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit grünen Bohnen und Püree, (790 kcal)	Tagessuppe Panierte Goudaschnitte mit Rahmerbsen und Kartoffelkroketten, (510 kcal)	Tagessuppe 100g Schweineroulade „Hausfrauen Art“ mit grünen Bohnen und 90g Püree, (700 kcal)
Mittag	Dessert	Dessert	Dessert
Abend	Gekochter und geräucherter Schinken, Brot und Butter, (645 kcal) oder Französischer Camembert bunt garniert dazu Brot und Butter, (380 kcal)	Französischer Camembert bunt garniert dazu Brot und Butter, (380 kcal)	40g gekochter und geräucherter Schinken, 90g Brot, (615 kcal) oder Französischer Camembert bunt garniert dazu 90g Brot, (350 kcal)
Montag	Tagessuppe Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken dazu Blattsalat, (650 kcal)	Tagessuppe Goldgelbe Maisgrießschnitte mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus, (545 kcal)	Tagessuppe 110g Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken dazu Blattsalat, (550 kcal)
Mittag	Dessert	Dessert	Dessert
Abend	Bunter Vesperteller reich garniert, Brot und Butter, (480 kcal) oder Heiße Wienerle mit Senf dazu Brot, (560 kcal)	Aufschnitt bunt garniert dazu Brot und Butter, (480 kcal)	40g bunter Vesperteller reich garniert, 90g Brot, (450 kcal) oder Heiße Wienerle mit Senf dazu Brot, (560 kcal)

Dienstag	<p>Tagessuppe</p> <p>Paprikagulasch mit Schweinefleisch dazu Kartoffeln, (730 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert, dazu Brot, Butter, (480 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Schwäbischer Vesperteller, dazu Brot und Butter, (545 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Sellerie-Cordon-Bleu auf Karottengemüse mit Dampfkartoffeln dazu Sauce Bernaise, (750 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Limburger-Käse mit Zwiebelringen, dazu Brot und Butter, (480 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>200g Paprikagulasch mit Schweinefleisch dazu Kartoffeln, (700 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert, dazu Brot, (450 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Schwäbischer Vesperteller dazu 90g Brot, (515 kcal)</p>
Mittwoch	<p>Tagessuppe</p> <p>Geflügelgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Spirellinudeln dazu Salat, (720 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Frischwurst-Aufschnitt und Käse, dazu Butter und Brot, (480 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Brathering mit Zwiebelringen dazu Bauernbrot, (645 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Reibekuchen nach „Omig“ Rezept mit Räucherlachs und Dillsauerrahm, (710 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Brathering mit Zwiebelringen dazu Bauernbrot, (645 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>100g Geflügelgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, mit 90g Vollkornnudeln dazu Blattsalat, (640 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>40g Frischwurst-Aufschnitt und Käse, dazu 90g Brot, (450 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Brathering mit Zwiebelringen dazu 90g Bauernbrot, (630 kcal)</p>
Donnerstag	<p>Tagessuppe</p> <p>Schinken Makkaroni in der Eihülle mit Tomatensoße dazu ein Salatteller, (620 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche, dazu Brot und Butter, (490 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Rheinischer Abend-Brot-Teller mit verschiedenen Wurstsorten dazu Brot, (570 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln, (590 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Rheinischer Abend-Brot-Teller mit verschiedenen Frischrahmkäse dazu Brot, (550 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>150g Schinken Vollkornnudeln in der Eihülle mit Tomatensoße dazu Blattsalat, (520 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>40g Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche, dazu 90g Brot, (450 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Rheinischer Abend-Brot-Teller mit verschiedenen Wurstsorten dazu Brot, (570 kcal)</p>
Freitag	<p>Tagessuppe</p> <p>Fischfilet aus dem Dampf mit Limonensauce auf Blattspinat dazu Kartoffeln, (840 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Schwäbischer Vesperteller, Brot und Butter, (510 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Schweizer Wurstsalat mit Käse und Ei dazu Brot, (520 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Champignontasche gefüllt mit Rahmpilzen dazu Rosmarinkartoffeln, (670 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Käsesalat und Ei garniert dazu Brot, (520 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>120g Pangasiusfilet aus dem Dampf mit Limonensauce auf Blattspinat dazu Kartoffeln, (650 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>40g Schwäbischer Vesperteller, 90g Brot, (480 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Schweizer Wurstsalat mit Käse und Ei dazu Brot, (520 kcal)</p>

Änderung vorbehalten