

Menüplan

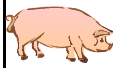
Datum:

22. September 25

28. September 25

Leibgericht

Gesunde Küche

Montag 22. Sep 25	Kohlrabisalat mit Dosenmilch 7 Passierte Gemüsesuppe 1W/9	Kohlrabisalat mit Dosenmilch 7 Passierte Gemüsesuppe 1W/9	Belegte Brote oder Kniften
Brot d. Woche: Kaiserbrötchen	Putenschnitzel Balkan Art 1W/3/7 Kartoffelecken Brokkoligarnitur  Früchtekompott trifft Obstsalat K	Gabelspaghetti 1/3/7 mit vegetarischer Bolognese und Reibekäse  Früchtekompott trifft Obstsalat K	Avocadocreme 7 
Dienstag 23. Sep 25	Gurkenmix 10 Minestrone 9 Wunsch Hähnchenkeule aus dem Ofen Butterreis Bohnenmix 7/9  Götterspeise mit Vanillesoße 1W/3/7/F	Gurkenmix 10 Minestrone 9 Kartoffelaufbau 1W/3/4/7 Reibekuchen mit Lachs und Gemüseragout  Götterspeise mit Vanillesoße 1W/3/7/F	Belegte Brote oder Kniften Pellkartoffeln mit pikantem Schmand 7 
Mittwoch 24. Sep 25	Roter Linsensalat 10 Klare Rindfleischsuppe 9 Wurst d. Woche: Bayrischer Aufschnitt Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln und geschmortem Wirsing 1W/3/7/10  Beerencreme 7/F	Roter Linsensalat 10 Klare Rindfleischsuppe 9  Fischbällchen mit bunten Nudeln und gegrilltem Gemüse 1W/3/4/7/10 Beerencreme 7/F	Belegte Brote oder Kniften Bayerische Schlachtplatte 10/K 
Donnerstag 25. Sep 25	Grüner Salat mit Wildkräuter 10 Kürbiscremesuppe 7 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl  Ragout von der Rinderbacke mit Kartoffelpüree und Rotkohl 7/10/K Eispralinen 7	Grüner Salat mit Wildkräuter 10 Kürbiscremesuppe 7 Gemüsecurry 1W/3/7/9 Cous-Cous Gebackener Blumenkohl  Eispralinen	Belegte Brote oder Kniften Puddingsuppe 7 
Freitag 26. Sep 25	Tomatensalat 10 Nudelsuppe 1W/3/7 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl  Seelhecht paniert Dillkartoffeln Leipziger Allerlei 1W/3/4/7/9 Zwetschgenkompott	Tomatensalat 10 Nudelsuppe 1W/3/7 Käseomlette an geräucherter Paprikasoße 3/7  Zwetschgenkompott	Belegte Brote oder Kniften Kartoffelsalat 3/7/10 
Samstag 27. Sep 25	Bunter Blattsalat mit Gurken 10 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl  ...Eintopf Herzhafter Erbseneintopf mit Gemüse und Eisbein 9/10 Traubenjoghurt 7	Bunter Blattsalat mit Gurken 10 Knödelpfanne mit Waldpilzen und Creme fraiche 1W/3/7/15  Traubenjoghurt 7 	Belegte Brote oder Kniften Menü Klassiker : Pfannkuchen mit Pflaumen 1W/3/7  
Sonntag 28. Sep 25	Italienischer Salat mit Käsestreifen und gekochtem Schinken 3/7 Geflügelconsommé mit Markklößchen 1W/3/7/9 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl  Kalbsrollbraten an süßer Senfsoße Spätzle Warmes Bayrisches Kraut 1W/3/7/10 	Italienischer Salat mit Käsestreifen und gekochtem Schinken 3/7 Geflügelconsommé mit Markklößchen 1W/3/7/9 Zweierlei Früchtecreme in einer Schüssel 7/F	Belegte Brote oder Kniften Bratrollmops 4 

Rote Woche

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden

Menüplan



MARTINEUM
EVANGELISCHES SENIORENZENTRUM
ESSEN-STELLE

Datum: 29. September 25

05. Oktober 25

Leibericht

Gesunde Küche

Abendessen

Montag 29. Sep 25 Brot d. Woche: Müslibrötchen	Feine Karottenspähne mariniert 7/9 Passierte Gemüsesuppe 9 Schicke Scheibe Kassler 7/10 an Sauerkraut und Kartoffelpüree  Fruchteckompott K	Feine Karottenspähne mariniert 7/9 Passierte Gemüsesuppe 9 Warmer Milchreis 7 mit Apfel Zimt und Zucker  Fruchteckompott K	Belegte Brote oder Kniften Käseplatte 7 
Dienstag 30. Sep 25 Käse d. Woche: Kräuter Schnittkäse	Krautsalat K Süßkartoffelsuppe 9/10 Rindergulasch mit grünem Pfeffer Spiralnudeln Romanescogemüse 1W/3/7  Grießpudding mit Nüssen 7/8H	Krautsalat K Süßkartoffelsuppe 9/10 Schupfnudeln aus der Pfanne mit Ei und geräuchertem Tofu an weißer Soße 1W/3/7  Grießpudding mit Nüssen 7/8H	Belegte Brote oder Kniften Roastbeef Aufschnitt K 
Mittwoch 01. Okt 25 Wurst d. Woche: Paprika Lyoner	Gelber Bohnensalat in Sahnedressing 7 Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln 1W/3/9 Hackbraten vom Geflügel 1W/3/7 Kroketten rund Spitzkohl  Sahnequark mit Mango 7	Gelber Bohnensalat in Sahnedressing 7 Klare Rindfleischsuppe mit Nudeln 1W/3 Gemüserösti 1W/3/7 an Hollandaise und Kürbis in Tempuramehl (fritiert)  Sahnequark mit Mango 7	Belegte Brote oder Kniften Kleine Köstlichkeiten 1W/3/7/9/10/15 
Donnerstag 02. Okt 25 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Gurkensalat mit Joghurtdressing 7 Tomatensuppe Diesmal Fisch am Donnerstag Backfisch vom Seelachs Dillkartoffelpüree Herbstgemüse 1W/3/4/7  Exotischer Obstsalat mit Minze	Gurkensalat mit Joghurtdressing 7 Tomatensuppe Vegetarische Reispfanne "Indischstyle" mit Curry-Kokossoße 9/10 und verschiedenen Gemüsesorten  Exotischer Obstsalat mit Minze	Belegte Brote oder Kniften Gulaschsuppe 9/10/15/K 
Freitag 03. Okt 25 Tag der Deutschen Einheit Frühstücks - Angebot	Eiersalat trifft Blattsalat 3/7 Pilzcremesuppe mit Pfifferlingen 1W/3/7/15 Cordon Bleu von der Hähnchenbrust 1W/3/7 Kräuterspätzle Karottenduo  Quarkbällchen und Schokomousse 7		Belegte Brote oder Kniften Nudelsalat 1W/3/7 
Samstag 04. Okt 25 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Selleriesalat in feiner Majonnaise 7/9 WunschEintopf Brechbohneeneintopf mit Creme fraiche und Bauchspeck 7/9  Orangenjoghurt 7	Selleriesalat in feiner Majonnaise 7/9 Hefeklöße mit Kirschkompott 1W/3/7/F  Orangenjoghurt 7	Belegte Brote oder Kniften Menü Klassiker : Hühnereintopf mit Gemüse und Nudeln 1W/3/7/9 
Sonntag 05. Okt 25 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl Blaue Woche	Kleiner bunter Salat mit Frenchdressing 7/9 Kraftbrühe mit Grießnocken 3/7  Sonntagsbraten vom Schwein 1W/3/7 mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Rüben) Garnierter Moccapudding 1W/7		Belegte Brote oder Kniften Waldorfsalat 7/8W/9 

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.