

Menüplan

Datum:

09. Februar 26

15. Februar 26

	Leibgericht	Marktküche	Abendessen
Montag 09. Feb 26 Brot der Woche: Dinkelbrot	Tomatenscheiben an Frenchdressing 7 Passierte Gemüsesuppe 1W/7/9 Schweineschnitzel rustikal 1W/3/7 Salzkartoffeln Wintergemüse  Früchtepüree mit Sahnehaube 7/K	Tomatenscheiben an Frenchdressing Passierte Gemüsesuppe Blaubeerpfannkuchen 1W/3/7 mit Buttermilchsoße  Früchtepüree mit Sahnehaube	Belegte Brote oder Kniften Karneval Nudelpfanne 1W/3/7 nur mit Gemüse 
Dienstag 10. Feb 26 Käse der Woche: Bavaria Blu	Feiner Krautsalat K Klare Bouillon ohne Einlage 9  Rinderhacksteak 1W/3/7/10 mit Bratkartoffeln dazu gibt's ein Blumenkohl/Brokkoli Mix Schokoladen-Vanillecreme 7/F	Feiner Krautsalat Klare Bouillon ohne Einlage  Salatteller 1W/3/7/15 mit gebackenem Camembert Preiselbeeren dürfen nicht fehlen Schokoladen-Vanillecreme	Belegte Brote oder Kniften Karneval Nudelsalat 1W/3/7 
Mittwoch 11. Feb 26 Wurst der Woche: Blutwurst	Caesarsalat mit Brotroutons 1W/3/7 Maiscremesuppe 1W/7  Gabelspaghetti 1W/3/7 Bolognese und geriebenem Käse   Zitronenquark 7	Caesarsalat mit Brotroutons Maiscremesuppe Fischstäbchen 3/4/7 Kartoffelpüree Mangold  Zitronenquark	Belegte Brote oder Kniften Karneval Küchenparty 
Donnerstag 12. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Gurkensalat 7 Kartoffeleintopf mit Kümmel 10 Grünkohl mit Mettenden und Schweinebäckchen 10/K   Götterspeise in Gelb 7/F	Gurkensalat Kartoffeleintopf mit Kümmel Gemüsespätzle 1W/3/7/15 mit marinierten Champignons und Grilltomate   Götterspeise in Gelb	Belegte Brote oder Kniften Küchenparty 
Freitag 13. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Bohnenmix mit Essig und Öl 10 Lauchcremesuppe 1W/7 Seehecht im Backteig 1W/3/4/7 Reismix Leipziger Allerlei  Apfelauswahl	Bohnenmix mit Essig und Öl Lauchcremesuppe Milchreis mit Pflaumenkompott Zimt und Zucker 7/K  Apfelauswahl	Belegte Brote oder Kniften Käse-Wurstsalat 7/K 
Samstag 14. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Eisbergsalat mit Mandarindressing 7 ...Eintopftag Herzhafter Wirsingintopf mit Speck 9/10  Joghurt mit eingelegten Birnen 7/K	Eisbergsalat mit Mandarindressing PIZZA 1W/3/7 mit Salami, roten Zwiebeln, Mais und Paprika  Joghurt mit eingelegten Birnen	Belegte Brote oder Kniften Menü Klassiker: vegetarischer Graupeneintopf mit frischem Liebstöckel 1G/9 
Sonntag 15. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Schrebergarten-Salat Hühnerkraftbrühe mit Grießklößchen 1/9  Rindergulasch hierzu servieren wir Kräuterkartoffeln und Kaisergemüse 9/10 Cappuccino Mousse 1W/7/C		Belegte Brote oder Kniften Fischplatte mit Heringsstipp 3/4 

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

Menüplan



MARTINEUM
EVANGELISCHES SENIORENZENTRUM
ESSEN-STESLE

Datum:

16. Februar 26

22. Februar 26

Leibgericht

Gesunde Küche

Abendessen

Montag 16. Feb 26 Brot der Woche: Kaiserbrötchen	Weiche Selleriewürfel 7/9 Passierte Gemüsesuppe 1W/7/9 Schaschlik vom Schwein 7/K Pommes frites Krautsalat Miniberliner 1W/3/7	Weiche Selleriewürfel Passierte Gemüsesuppe Blumenkohl überbacken mit gelbem Risotto und Grilltomate 7/F Miniberliner	Belegte Brote oder Kniften Bauernpfanne mit Ei und Gemüse 1W/3/9 
Dienstag 17. Feb 26 Käse der Woche: Kiri Sahnekäse	Eisbergsalat mit Joghurtdressing 7 Reissuppe mit Paprika 1W/9 Ragout vom Ochsenbäckchen 7/9/10 an Meerrettichsoße, gebratenen Kräuterkartoffeln und grüne Bohnen Kirschquark mit Schokostreusel 3/7/F	Eisbergsalat mit Joghurtdressing Reissuppe mit Paprika Fischstreifen Toskana mit Tomatensoße Mozzarella und grünen Nudeln 1W/3/4/7 Kirschquark mit Schokostreusel	Belegte Brote oder Kniften Geflügelkrikadelle 1W/3/7/10 
Mittwoch 18. Feb 26 Wurst der Woche: Geflügel Paprika Lyoner	Linsensalat mit Hirtenkäse 7/9 Rinderconsommé mit Einlage 9 Asiatische Pfanne mit Hähnchenbrust in Teriyaki, Reis und Wokgemüse 1W/6/K Birnenpüree K	Linsensalat mit Hirtenkäse Rinderconsommé mit Einlage Vegetarischer Gemüseintopf mit Rosenkohl 9 Birnenpüree	Belegte Brote oder Kniften Küchenparty 
Donnerstag 19. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Grüner Salat mit Büchsenmilchdressing 7 Minestrone (Gemüsesuppe) 9 Wunsch Dicke Bohnen 1W/3/7/10 mit falschem Kotelett und Salzkartoffeln Obstsalat K	Grüner Salat mit Büchsenmilchdressing Minestrone (Gemüsesuppe) NEU! Kartoffelvariation mit Pilzragout 1W/3/7/15 Obstsalat	Belegte Brote oder Kniften Käseplatte 7 
Freitag 20. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Gurkensalat mit Dill 7 Kräutercremesuppe 1W/7 Lachsforelle mit Limettenkruste Butterkartoffeln Spinat 1W/3/4/7 Nusspudding 1W/3/7/8M/8H	Gurkensalat mit Dill 7 Kräutercremesuppe 1W/7 NEU! Kaiserschmarrn diesmal mit roten Beeren und Vanillesoße 1W/3/7/8 Nusspudding	Belegte Brote oder Kniften Bayerischer Wurstsalat 9/10 
Samstag 21. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Möhrenspäne mit Öl/Essig-Dressing K ..Eintopf Linseneintopf mit Bockwurstscheiben 9 Aprikosen-Mangojoghurt 7	Möhrenspäne mit Öl/Essig-Dressing Hackfleischklößchen "Serbischer Art" Djuvekreis Paprikastreifen 1W/3/7 Aprikosen-Mangojoghurt	Belegte Brote oder Kniften Menü Klassiker Wiener Würstchen und Nudelsalat 1W/3/7 
Sonntag 22. Feb 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Gemischter Salat mit French Dressing 3/7/9 Geflügelkraftbrühe mit Eierstich 1W/3/7 Schweineschnitzel in Bio-Qualität dazu reichen wir Spätzle und Wintergemüse mit Hollandaise 1W/3/7/K Pflaumengrütze mit Sahnehaube 7		Belegte Brote oder Kniften Gelbe Bohnen in Sahne 7 

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