

# Speiseplan für die 3. Kalenderwoche vom 15.01.2024 bis 21.01.2024

Jahresempfang

Datum	Montag 15.01.2024	Dienstag 16.01.2024	Mittwoch 17.01.2024	Donnerstag 18.01.2024	Freitag 19.01.2024	Samstag 20.01.2024	Sonntag 21.01.2024
<b>aus dem Suppentopf*</b>	Lauchcremesuppe 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Nudeln 20(W), 23, 28	Käsesuppe mit Lauchzwiebeln 1, 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 28	Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert 1, 20(W), 26	Gemüsecremesuppe 1, 20(W), 26, 28	Gemüsebrühe mit Eierflocken 3, 23, 28
Kilokalorien	ca. 42 kcal	ca. 44 kcal	ca. 197 kcal	ca. 28 kcal	ca. 91 kcal	ca. 65 kcal	ca. 23 kcal
<b>Menü I*</b>	Grießbrei 20(W), 26 mit heißen Kirschen	Deftiger Erbseneintopf 2, 3, 5, 8, 28, 31 mit Rauchfleisch dazu Brot 20(W, R), 30	Jägerschnitzel 2, 3, 20(W), 29 dazu Tomatensauce 1, 20(W) Butternudeln 20(W), 23 und Eisbergsalat 26	Schmorkohl Hausfrauen Art 1, 20(W) dazu Kartoffeln	Bratheringsfilet 20(W), 21 dazu Bratkartoffeln 1, 2, 3, 5, 31 Gurkensalat 26	Brühnuheln 20(W), 23, 28 mit Hähnchenfleisch dazu Brot 20(W, R), 30	Rinderroulade 2, 3, 26, 28, 29 dazu Rotkohl 3, 5 Bratensauce 1, 20(W), 28, 31 und Klöße
Kilokalorien	ca. 440 kcal	ca. 393 kcal	665 kcal	ca. 455 kcal	ca. 406 kcal	ca. 320 kcal	ca. 540 kcal
<b>Menü II*</b>	2 Klopse 20(W), 23 "Königsberger Art" dazu Kapernsauce 1, 20(W), 26 Kartoffeln und Rote Bete Salat 9	Gebratene 20(W), 21, 26, 29 Kutterfrikadelle auf Rahmblattspinat 26 Kartoffeln	Kräuterquark 26 dazu Butter und Leinöl 26 und Kartoffeln	Vegatarisch 20(W), 23, 26, 28 gefülltes Schnitzel auf Kürbis- Kokosragout 20(W), 26 und Kartoffeln	pikantes 1, 2, 3, 20(W), 26, 29, 31 Eierfrikassee dazu Kartoffeln	Spinatnocken mit Gorgonzolasauce 1, 20(W), 23 mit Tomatensalat	Kohlrabi Linsen Curry 1, 20(W), 26 mit Butterreis 26
Kilokalorien	ca. 384 kcal	ca. 403 kcal	ca. 446 kcal	ca. 358 kcal	ca. 375 kcal	ca. 536 kcal	ca. 553 kcal
<b>leichte Vollkost</b>	Menü I + II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü I + II	Menü II	Menü II
<b>Dessert*</b>	Apfelkompott	Kirschquark 26	Kirschgrütze 1,20(W) mit Vanillesauce 1,26	Waldfruchtjoghurt 26	Vanillequark 26	Birnenkompott	Karamellpudding 26
Kilokalorien	ca. 54 kcal	ca. 120 kcal	ca. 139 kcal	ca. 104 kcal	ca. 140 kcal	ca. 60 kcal	ca. 132 kcal
<b>Nachmittags- kaffee*</b>	Marmorkuchen 1, 2, 9, 20(W), 23, 26, 27	Streuselschnecken 1, 20(W), 23, 26	Pfannkuchen 1, 20(W), 23, 24, 26	Zuckerkuchen 1, 20(W), 23, 26	Apfelkuchen 1, 20(W), 23, 26	Schokosandkuchen 1, 20(W), 23, 26	Kremschnitte 20(W), 23, 26
Kilokalorien	ca. 221 kcal	ca. 357 kcal	ca. 307 kcal	ca. 289 kcal	ca. 448 kcal	ca. 379 kcal	ca. 307 kcal
<b>Abendbrot*</b>	Bierschinken 2, 3, 8 Streichmettwurst, fein 2, 3 Edamer 1, 26 Gabelrollmops 3, 9, 21	Paprikalyoner 2, 3, 8 Zungenrotwurst 2, 3, 8 Leberwurst, fein 3 Maasdamer, Paprikaquark 1, 26	Lachsschinken 1, 2, 3 Mortadella mit Pistazie 2, 3, 8, 27(Pi) Mettwurst, grob 1, 2, 3 Räucherkeräse, 1, 26	Schinken in Aspik 2, 3, 8 Bayr. Leberkäse 2, 3 Gurkenleberwurst 1, 2, 3, 8, 28, 29 Butterkäse 1, 26	Jagdwurst 2, 3, 8, 29 Krustenbraten 2, 3, 8 Teewurst 1, 2, 3, 29 Kräuterquark 26	Geflügelsalat 23, 26, 28, 29 Käsesalami 1, 2, 3, 26 Zwiebelmettwurst 2, 3, 4, 28, 29 Emmentaler 1, 26	Burgunderschinken 2, 3 Leberwurst "Hausm. Art" 2, 3, 29 Romadur 26 Wurstsalat 1, 2, 3

Zusätzlich zu den aufgeführten Mahlzeiten **bieben wir Ihnen täglich ein Frühstück, ein zweites Frühstück, eine Spätmahlzeit und eine Nachtmahlzeit an.**

Zum Frühstück und Abendessen wird noch gereicht: Kaffee, Tee, Kakao, Brot, Brötchen, Butter, Margarine, Quark, Konfitüre, Honig, Nussnougat, Rohkost

**Unser Küchenteam wünscht allen Bewohnern einen „Guten Appetit“!**

\*Alle Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Speisenkomponenten sind mit einer Zahl/Zahl-Buchstabenkombination im Speiseplan aufgeführt. In der aushängenden Übersicht finden Sie die zu der Angabe gehörenden Zusatzstoff- oder Allergenbezeichnung. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxiden, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.