



**Speiseplan Seniorenzentrum St. Hedwig, Kirchheim**

**05.06.2023 bis 11.06.2023, 23. KW**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Gebrannte Grießsuppe Wz	Buchstabensuppe Wz, Ei	Romanescocreme-Suppe Wz, M	Champignoncremesuppe Wz, M	Kürbiscreme-Suppe Wz, M		Grießklößchensuppe Wz, Ei, M
<b>Suppe vegetarisch</b>	Gebrannte Grießsuppe Wz		Romanescocreme-Suppe Wz, M	Champignoncremesuppe Wz, M	Kürbiscreme-Suppe Wz, M		Grießklößchensuppe Wz, Ei, M
<b>Vollkost</b>	Saure Kartoffelrädle mit Fleischwurst und Blattsalat 2, 4, 6, 10 Wz, Su	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Sauce 1 Wz, Ei, M	Siedfleisch in Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Rote Beetesalat 4, 6, 9 Wz, M, Sel, Su	Schweinebraten mit Sauce, Semmelknödel und Tricoloragemüse 2 Wz, Ei	Fischfrikadelle mit Remoulade und Kartoffelsalat 4, 6 Wz, Ei, F, M, Sen, Su	Steckrübeneintopf mit Schweinegulasch Sel	Gemischter Gulasch mit Kohlrabi und Spätzle 1 Wz, Ei
<b>Leichte Vollkost</b>	Ofenschlupfer mit Vanillesauce 4 Wz, Ei, M	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis und Blattsalat 6 Wz, Ge, Ei, So, Su	Rigatoni mit Ratatouille-gemüse und Blattsalat 2, 6 Wz, Ei, M, Sen, Su	Schweinebraten mit Sauce, Spätzle und Tricoloragemüse Wz, Di, Ei	Käsespätzle mit Zwiebelsauce und Blattsalat Wz, Ei, M	Karottensahneintopf M, Sel	Gemischter Gulasch mit Zucchini und Kartoffelknödel 1, 6 Wz, Ei, Su
<b>Nachtisch</b>	Kirschkompott	Fruchtquark Erdbeere M	Gelbe Grütze 4, 6 Su	Tiramisucreme M	Heidelbeerjoghurt M	Pistazienpudding 1 M, Wal	Mousse au chokolat M
<b>Abendessen</b>	Wurst und Käseteller mit Brot und Butter 1, 2, 4, 5, 9, 10 Wz, Ro, Ge, Di, M, Sel, Sen	Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln 2, 4, 10 Sel, Sen	Nudelsalat mit Brot 1, 2, 4, 5, 10 Wz, Ro, Ge, Di, Ei, M	Wurst und Käseteller mit Brot und Butter 1, 2, 4, 5, 9, 10 Wz, Ro, Ge, Di, M, Sel, Sen	Kartoffelwedges mit Tzaziki 2 M, Sel	Wurst und Käseteller mit Brot und Butter 1, 2, 4, 5, 9, 10 Wz, Ro, Ge, Di, M, Sel, Sen	Wurst und Käseteller mit Brot und Butter 1, 2, 4, 5, 10 Wz, Ro, Ge, Di, M, Sel
<b>Abendessen Alternative</b>							

**Legende der Zusatzstoffe und Allergene:** 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 4 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Geschmacksverstärker, 6 - geschwefelt, 7 - geschwärzt, 8- gewachst, 9- mit Süßungsmittel(n), 10- mit Phosphat, 11- coffeinhaltig, 12- chininhaltig, 13- enthält eine Phenylalaninquelle, 14 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 15- mit Alkohol ,Wz- Weizen,Ro- Roggen, Ha- Hafer, Ge- Gerste, Di- Dinkel, Ka -Kamut, K -Krebstiere, Ei -Eier, F - Fisch, Er -Erdnüsse, So -Soja, M -Milch (einschließlich Laktose), Man - Mandeln, Has - Haselnuss, Wal - Walnuss, Ca - Cashew, Pec- Pecanuss, Pa - Paranuss, Pi -Pistazie, Mac -Macadamianuss, Sel - Sellerie, Sen - Senf, Ses - Sesamsamen, Su - Schwefeldioxid und Sulfite, L - Lupine, W - Mollusken (Weichtiere)

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an. Änderungen vorbehalten.

**Wir wünschen einen guten Appetit!**