

Speisenplan für die KW 29
Deutsches Rotes Kreuz
Herr Ziegenberg – Frau Bachmann
Tel.: 06151 / 3606 613 – Fax: 06151 / 3606 624

Tour



DRK Mahlzeitendienst



| | Vollkost D | Leichte Vollkost D | Vegetarisch | Sondermenü (Aufpreis) D |
|--------------------------|---|--|--|--|
| Montag 15.07. | Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Hackfleischpfanne „Bologneser Art“ mit Julienne-Gemüse d) dazu Spiralnudeln a) Obst | Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Pikanter Reisauflauf a,b,c) mit Gemüse dazu helle Sauce a,b) Obst | Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Nudeln a) „Napoli“ dazu geriebener Portions-Käse b,c) und Salat b,g) Obst D | Tagessuppe Rinderroulade g) „Hausfrauen Art“ Kartoffelklöße a) und Salat b,g) Tagesdessert |
| Dienstag 16.07. | Reissuppe mit Gemüse d) Geschmorte vegetarische Kohlroulade in Rahmsauce dazu Kartoffeln Gebäck a,b,c,h,j,m) | Reissuppe mit Gemüse d) Geschnetzeltes vom Schwein dazu Püree b,l) und Blattsalat b,g) Gebäck a,b,c,h,j,m) | Reissuppe mit Gemüse d) Fruchtiges Tofu – Curry j) mit Blumenkohl, Chamignons und Lauch dazu Vollkornreis Gebäck a,b,c,h,j,m) D | Tagessuppe Rinderroulade g) „Hausfrauen Art“ Kartoffelklöße a) und Salat b,g) Tagesdessert |
| Mittwoch 17.07. | Karottencremesuppe a,b,d,l) Gebratene Hähnchenbrust a,b,d) an Ratatouille dazu Reis Vanillepudding b) | Karottencremesuppe a,b,d,l) Grüne Paella mit Sojaschnetzel, Zucchini, Staudensellerie und Kräutern Vanillepudding b) | Karottencremesuppe a,b,d,l) Gebratenes mediterranes Gemüse in Tomate dazu Maisgrieß-Polenta Vanillepudding b) D | Tagessuppe Rinderroulade g) „Hausfrauen Art“ Kartoffelklöße a) und Salat b,g) Tagesdessert |
| Donnerstag 18.07. | Gemüsebrühe mit Nudeln a,d) Pikanter Kammbraten g) an Jus dazu Spätzle a,c) und Krautsalat g) Apfelmus | Gemüsebrühe mit Nudeln a,d) Geflügelbratwurst 3,g) an Sauce dazu Möhrengemüse und Püree b,l) Apfelmus | Gemüsebrühe mit Nudeln a,d) Scharfes Auberginen – Curry mit Ananas j) dazu gebratener Couscous a) Apfelmus D | Tagessuppe Rinderroulade g) „Hausfrauen Art“ Kartoffelklöße a) und Salat b,g) Tagesdessert |
| Freitag 19.07. | Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackenes Schnitzel a,b,c,d,g,j) an Zwiebel – Möhrensauce dazu Kartoffeln Schokoladenpudding b) | Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Hähnchenkeule g) an Frucht-Currysauce g) dazu Gemüse-Reis d) Schokoladenpudding b) | Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackener Apfelstrudel a,b) mit Vanillesauce b) Schokoladenpudding b) | Tagessuppe Rinderroulade g) „Hausfrauen Art“ Kartoffelklöße a) und Salat b,g) Tagesdessert |
| Samstag 20.07. | Bunte Gemüse-Nudelpfanne a,d) mit Tomatensauce Fruchtjoghurt b) | Kartoffeleintopf d) mit 1 Wiener Würstchen 2,3,4,8,g) dazu Brot a) Fruchtjoghurt b) | Bunte Gemüse-Nudelpfanne a,d) mit Tomatensauce Fruchtjoghurt b) D | Tagessuppe Rinderroulade g) „Hausfrauen Art“ Kartoffelklöße a) und Salat b,g) Tagesdessert |
| Sonntag 21.07. | Tomatencremesuppe a,b,d,l) Paniertes Putenschnitzel an Jus dazu buntes Möhrengemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m) | Tomatencremesuppe a,b,d,l) Putenschnitzel „Natur“ an Jus dazu buntes Möhrengemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m) | Tomatencremesuppe a,b,d,l) Blumenkohl -Käsebratling a,b,c,g) auf Ratatouille Gebäck a,b,c,h,j,m) D | Tagessuppe Rinderroulade g) „Hausfrauen Art“ Kartoffelklöße a) und Salat b,g) Tagesdessert |

Die mit **D** gekennzeichneten Menüs sind Diabetiker geeignet!

Wir behalten uns Änderungen in Ihrem Interesse vor!

Unsere Speisen werden mit Jodsalz zubereitet. Unsere Speisen enthalten zubereitungsbedingt unter Umständen Allergene.

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene, gekennzeichnet mit 1, 2, a, b, ...) ist auf Wunsch beim Mahlzeitendienst abrufbar.

Mit der Bitte um Rückgabe bis **spätestens Mittwoch, den 10. Juli 2024 – DANKE!**