

Speisenplan für die KW 30
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 22.07.	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Gebratener Couscous a, j) mit Möhren, Champignons und Lauch dazu Currysauce j) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Truthahnrikadelle 3,a,b,c) an Rahmsauce b) dazu Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Gemüsebratling a,b,d,j) an Kräutersauce b) dazu Balkan –Reis Obst D	Tagessuppe Rheinischer Sauerbraten a) mit Rotkraut 9a,g) und Semmelklößen a,b,c,d,m) Tagesdessert
Dienstag 23.07.	Reissuppe d) Nürnberger Rostbratwürstchen 3,8,16,g) auf Sauerkraut und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Hähnchenschenkel g) an Kräuter-Jus mit Kartoffeln und Blattsalat b,g) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Kichererbsen-Curry mit Möhren, Brokkoli und Lauch j) dazu Couscous a) Gebäck a,b,c,h,j,m) D	Tagessuppe Rheinischer Sauerbraten a) mit Rotkraut 9a,g) und Semmelklößen a,b,c,d,m) Tagesdessert
Mittwoch 24.07.	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Schnitzel "Wiener Art" a,b,c,d,g,j) dazu Erbsen-und Möhengemüse b) und Kartoffeln Vanillepudding b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Gedämpfte Seelachswürfel auf Fenchel – Dillgemüse a,b) dazu Reis Vanillepudding b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Marillen – Knödel mit brauner Butter b) dazu Vanillesauce b) Vanillepudding b)	Tagessuppe Rheinischer Sauerbraten a) mit Rotkraut 9a,g) und Semmelklößen a,b,c,d,m) Tagesdessert
Donnerstag 25.07.	Nudelsuppe a,d) Rührei mit Rahmspinat b) und Kartoffeln Apfelmus	Nudelsuppe a,d) Königsberger Klopse a,c) auf Rote Betegemüse dazu Püree b,l) Apfelmus	Nudelsuppe a,d) Grünkern – Bratling a,j) auf Ratatouille dazu Reis Apfelmus D	Tagessuppe Rheinischer Sauerbraten a) mit Rotkraut 9a,g) und Semmelklößen a,b,c,d,m) Tagesdessert
Freitag 26.07.	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Gebackenes Seelachsfilet a,e,j) mit Kartoffelsalat b,g) und Remoulade 1,2,9,b,c,g,j) Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Schweinerückenbraten g) mit Jus dazu Nudeln a) und Salat b,g) Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Eier in grüner Sauce b,g) dazu Salzkartoffeln Schokoladenpudding b) D	Tagessuppe Rheinischer Sauerbraten a) mit Rotkraut 9a,g) und Semmelklößen a,b,c,d,m) Tagesdessert
Samstag 27.07.	Gabeleintopf – mit Rindfleisch, Möhren und Kartoffeln b,d,l) dazu Brot a) Fruchtjoghurt b)	Gabeleintopf – mit Rindfleisch, Möhren und Kartoffeln b,d,l) dazu Brot a) Fruchtjoghurt b)	Tortellini mit Gemüsefüllung a,b,c,d) in Tomaten-Kürbissauce Fruchtjoghurt b) D	Tagessuppe Rheinischer Sauerbraten a) mit Rotkraut 9a,g) und Semmelklößen a,b,c,d,m) Tagesdessert
Sonntag 28.07.	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Gebratenes Hähnchenbrustfilet a,b,d) an Jus dazu Kaisergemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Geschmortes Hähnchenbrustfilet g) an Jus dazu Kaisergemüse und Püree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Möhrenbratling a,b,c,i) auf Blattspinat dazu Buttersauce b) Gebäck a,b,c,h,j,m) D	Tagessuppe Rheinischer Sauerbraten a) mit Rotkraut 9a,g) und Semmelklößen a,b,c,d,m) 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 17. Juli 2024 – DANKE!