



	<b>Menü A - Silber Klassiker</b> (auch als Mini erhältlich)	<b>Menü B - blau Vegetarisch</b> (auch als Mini erhältlich)	<b>Menü C - kalt Kalte Platte</b>	<b>Menü D - grün Schweinefleischfrei</b>	<b>Menü F Salatplatten</b>	<b>Menü G - Schwarz Kleiner Genuss</b> ist eine Miniportion	<b>Menü H - Gold Gourmet</b>	<b>Menü I - Rot Leichte Küche</b>
<b>MO 19.06.</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes "Berner Art"</b> mit herzhafter Champignonsauce, dazu Kartoffelpüree und Kappessalat *	<b>Broccoli- Nuss- Ecke</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Korkenziehernudeln	<b>Heringsfilet "Matjes Art"</b> in pikanter Mayonnaise mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken an Speckkartoffelsalat *	<b>Sommerlicher Gemüseeintopf</b> mit 2 Geflügelbrustwürstchen	<b>"Alfredo"</b> Salate der Saison, grüne Nudeln, Thunfisch, Oliven, Tomaten, dazu unser Hausdressing	<b>Putensteak</b> in Geflügelsauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Schinken und Käse auf Reis, dazu feine Rahmsauce und Broccoli *	<b>Putensteak</b> in Geflügelsauce, dazu Brehbohnen, Karotten, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln
<b>DI 20.06.</b>	<b>Eine geräucherte Mettwurst</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree *	<b>Bunte Gemüsesuppe</b> mit Kartoffeleinlage und 3 Sojabällchen	<b>Drei Reibekuchen</b> mit feinem Apfelmus	<b>Putenbraten</b> in feiner Geflügelsauce, dazu Kartoffeln und Gurkensalat natur	<b>"Art des Hauses"</b> Blattsalat, Kochschinken vom Schwein, Ei, Karotten, Rettich, dazu Currydressing *	<b>Rostbratwürstchen</b> vom Schwein auf Brehbohnen mit hausgemachtem Kartoffelpüree *	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet</b> mit Speckbohnen (vom Schwein) und Kartoffeln *	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Geflügelsauce, dazu Brehbohnen, Karotten, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln
<b>MI 21.06.</b>	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> auf Djuuwetschreis, dazu Blattsalat mit Joghurdressing	<b>Milchreis</b> dazu Erdbeer-Rhabarber-Kompott	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Gewürzgurke, dazu Nudelsalat	<b>Rinderfrikadelle</b> in feiner Möhrengemüse in Rahm, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	<b>"Florentiner Salat"</b> Salate der Saison, Mais, Kasselerstreifen (Schwein), Gurken u. Möhren, dazu unser Hausdressing *	<b>Putensteak natur</b> auf Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree	<b>Gefüllte Rinderroulade</b> (Zwiebel, Speck, Gurke) in kräftiger Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (enthält Schwein) *	<b>Pizza-Eintopf "Bella Italia"</b> mit Putenbraten, Karotten, Schwarzwurzel und Salzkartoffeln
<b>DO 22.06.</b>	<b>Schweinelummenbraten "Prager Art"</b> in herzhafter Sauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln *	<b>Hausgemachte veg. Frikadelle (Soja)</b> auf Rataouillegemüse, dazu gelber Reis	<b>Rheinische Schinkenwurst vom Schwein</b> mit Portionssenf, Kartoffelsalat und zwei halben Eiern *	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit feiner Senfsauce und Salzkartoffeln, dazu Bohnensalat in Rahm	<b>"Burg Linn"</b> Salate der Saison, kleines Schweineschnitzel, Champignons, Sojabohnensprossen, Tomaten und Erdbeer-Vinagrette *	<b>Eine Frikadelle</b> vom Schwein mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln *	<b>Kalbsbraten</b> im eigenen Saft, dazu Spargelgemüse und Salzkartoffeln	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> in Rosinensauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
<b>FR 23.06.</b>	<b>Gutbürgerlicher Möhreneintopf</b> mit Kartoffeleinlage und Rostbratwurst vom Schwein *	<b>Blumenkohl</b> mit Sauce à la Hollandaise und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>Zwei gefüllte Apfelfannkuchen</b> mit feiner Vanillesauce	<b>Fischfrikadelle</b> mit feiner Senfsauce und Salzkartoffeln, dazu Bohnensalat in Rahm	<b>"Texas"</b> Salate der Saison, Frikadelle vom Schwein, Radieschen Stifte und Cocktaildressing *	<b>Kleines Schweineschnitzel</b> auf Fingermöhren mit deftiger Sauce und Salzkartoffeln *	<b>Schweinerückensteak</b> auf Fingermöhren mit Zwiebel-Rahmsauce und Salzkartoffeln *	<b>Rindergulasch</b> "Gärtnerinnen Art" mit Korkenziehernudeln

<b>SA 24.06.</b>	<b>Deftiger Linseneintopf</b> mit Kartoffeleinlage, feinem Wurzelgemüse dazu eine Bockwurst vom Schwein *	<b>Eieromelett</b> auf Leipziger Allerlei, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	<b>Familien- und Krankenpflege e.V. Essen</b> <b>- Essen auf Rädern -</b> <b>Ansprechpartnerin: Frau Rohde</b> <b>Telefon. (02 01) 78 80 11</b> <b>Telefax: (02 01) 78 83 17</b>					<b>Herzhafter Rinderbraten</b> in brauner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
<b>SO 25.06.</b>	<b>Schweineschnitzel "Jäger Art"</b> auf Bohnengemüse mit Champignonsauce und Salzkartoffeln *	<b>Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung</b> (Porree, Zwiebeln, Karotten) dazu Sojasauce und Langkornreis	<b>Wir wünschen Ihnen guten Appetit</b> <b>Für Mini Portion bitte 2 Kreuze in das entsprechende Menüfeld eintragen</b>					<b>Feines Hühnerfrikassee</b> mit Champignons, Spargel, Möhrengemüse und Reis

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/kJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. \* = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene. Mit folg. zugelassenen Zusatzstoffen, Informationen und Allergenen: 1=Farbstoff 2=Säuerungsmittel 3=Konservierungsmittel 4=Verdickungsmittel 5=Antioxidationsmittel 6=aus Fleischteilen zusammengefügt 7=Nitritpökelsalz 8= Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett 9=Süßungsmittel 10= Phosphat 11a= Weizen 11b= Gerste 11c= Hafer 11d= Dinkel 12=Krebstiere 13= Ei 14=Fisch 15=Erdnüsse 16=Soja 17=Milch 18a= Mandeln 18b= Haselnüsse 19= Sellerie 20=Senf 21= Sesamsamen 22= Schwefel 23=Lupinen 24= Weichtiere

Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein.

**Woche  
25.KW'17  
(1)**

**MO  
19.06.**

**DI  
20.06.**

**MI  
21.06.**

**DO  
22.06.**

**FR  
23.06.**

**SA  
24.06.**

**SO  
25.06.**

<b>Sonderkost 1 Leichte Vollkost</b> cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert, laktosefrei	<b>Sonderkost 2 Glutenfreie Vollkost</b>	<b>Sonderkost 3 Pürierte Kost</b> cholesterinarm, fettarm, purinarm, natriumreduziert
<b>Gegrilltes Putensteak</b> mit feiner Geflügelsauce, Broccoli und Salzkartoffeln  kj 1455 kcal 347 E 18 KH 29 Fett 10 ZSA 11a, 22, 5	<b>Milchreis</b> mit Sauerkirschen  kj 1159 kcal 276 E 8 KH 52 Fett 4 ZSA 9,17	<b>Gegrilltes Putensteak</b> mit feiner Geflügelsauce, Broccoli und Kartoffelpüree  kj 1365 kcal 325 E 18 KH 23 Fett 11 ZSA 10, 11a, 17, 5
<b>Putenbraten</b> in Geflügelsauce , dazu Blu- menkohl natur und Salzkartof- feln  kj 1163 kcal 277 E 20 KH 23 Fett 11 ZSA 11a, 22, 5	<b>Hausgemachte Fleisch- wurst</b> auf Wirsing, mit Kartoffelpü- ree  *  kj 2765 kcal 663 E 31 KH 37 Fett 43 ZSA 3,5,7,19,20	<b>Putenbraten</b> in Geflügelsauce , dazu Blu- menkohl natur und Kartoffel- püree  kj 1073 kcal 256 E 20 KH 23 Fett 4 ZSA 10, 11a, 17, 5
<b>Rinderfrikadelle</b> auf Ratatouillegemüse, dazu Salzkartoffeln  kj 1682 kcal 401 E 16 KH 44 Fett 13 ZSA 11a, 13, 2, 22, 5	<b>Schweinebraten</b> in Sauce, mit Rotkohl und Klößen  *  kj 1873 kcal 446 E 24 KH 34 Fett 24 ZSA 4,13,19	<b>Rinderfrikadelle</b> auf Ratatouillegemüse, dazu Kartoffelpüree  kj 1785 kcal 425 E 16 KH 35 Fett 15 ZSA 10, 11a, 13, 17, 2, 5
<b>Champignon - Gemü- sepfanne</b> mit Reis  kj 1042 kcal 248 E 7 KH 47 Fett 3 ZSA 11a, 19, 20, 22	<b>Bratwurst</b> mit Sauerkraut und Püree  *  kj 3024 kcal 720 E 36 KH 36 Fett 48 ZSA 3,7,10,17,19,22	<b>Champignon - Gemü- sepfanne</b> dazu Kartoffelpüree  kj 882 kcal 210 E 9 KH 28 Fett 7 ZSA 10, 11a, 17, 19, 20, 22, 5
<b>Möhreneintopf</b> "Bürgerlich"  kj 1583 kcal 377 E 7 KH 39 Fett 21 ZSA 22, 5	<b>Rührei</b> mit Spinat und Kartoffeln  kj 1663 kcal 396 E 27 KH 32 Fett 180 ZSA 13,17,19	<b>Möhreneintopf</b> "Bürgerlich"  kj 1583 kcal 377 E 7 KH 39 Fett 21 ZSA 22, 5
<b>Rinderbraten</b> in brauner Sauce, dazu Kohl- rabi natur und Salzkartoffeln  kj 1260 kcal 300 E 19 KH 34 Fett 5 ZSA 11a, 22, 5	<b>Gemüseintopf</b> mit Rindfleisch  kj 987 kcal 235 E 17 KH 17 Fett 11 ZSA 19,20	<b>Rinderbraten</b> in brauner Sauce, dazu Kohl- rabi natur und Kartoffelpüree  kj 1214 kcal 289 E 20 KH 30 Fett 9 ZSA 10, 11a, 17, 22, 5
<b>Braunes Hühnerragout</b> mit Möhrengemüse und Reis  kj 1245 kcal 297 E 18 KH 31 Fett 4 ZSA 11a	<b>Putensteak</b> in Käsesauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln  kj 1692 kcal 390 E 33 KH 33 Fett 14 ZSA 4,9,10,13,17	<b>Braunes Hühnerragout</b> mit Möhrengemüse und Kar- toffelpüree  kj 1271 kcal 303 E 18 KH 29 Fett 5 ZSA 10, 11a, 17, 5

Unsere frischen Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Angaben über kcal/kJ und Nährwerte sind Durchschnittswerte, die sich auf verpackte Folienmenüs beziehen. Folgende Abkürzungen für die Nährwerte werden genutzt: E=Eiweiß, KH=Kohlenhydrate. Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt. Unsere Saucen werden mit Weizenmehl und Kartoffelstärke gebunden. Aus Gründen der Produktsicherheit werden unsere Rohkartoffeln vom Hersteller mit Schwefel vorbehandelt. Reklamationen über unsere Produkte können nur am Liefertag berücksichtigt werden. Zusätzlich behalten wir uns markt- und lieferbedingte Änderungen der Menüzusammensetzung vor. \* = Diese Menüs enthalten Schweinefleisch. ZIA= Zusatzstoffe, Informationen und Allergene.

Mit folg. zugef. Zusatzstoffen, Informationen	1=Farbstoff	2=Säuerungsmittel	3=Konservierungsmittel	4=Verdickungsmittel	5=Antioxidationsmittel	6=aus Fleischteilen zusammengefügt	7=Nitritpökelsalz	8=Sauce Hollandaise mit pflanzl. Fett	9=Süßungs- mittel	10=Phosphat
& Allergenen:	11a=Weizen 18a=Mandeln	11b=Gerste 18b=Haselnüsse	11c=Hafer 19=Sellerie	11d=Dinkel 20=Senf	12=Krebstiere 21=Sesamsamen	13=Ei 22=Schwefel	14=Fisch 23=Lupinen	15=Erdnüsse 24=Weichtiere	16=Soja	17=Milch

Spuren von Allergenen, die nicht als Zutat gekennzeichnet sind, können vorhanden sein. (Ausnahmen: Sonderkost 1: Laktosefrei Sonderkost 2: Glutenfrei)