

Anna Haag Mehrgenerationenhaus
Speiseplan KW 29 vom 15.07. bis 21.07.2024

	Suppe	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	Salat
Montag	Tagessuppe A : a,g	Rigatoni mit Tomatensoße und Parmesankäse  N: Kcal /Be 503/5,8 Z: A: a,b,d,g	Kartoffelrösti mit Lauch und Champignons in Rahm und Käse überbacken  N: Kcal /Be 625/7,3 Z: A: g,c	Obst Z: A:	Tagesaktuelle Salatangebote
Dienstag	Tagessuppe A :	Hähnchenbrust in Knusperpanierung, dazu Gemüserais  N: Kcal /Be 906/9,2 Z: A: c,a,i	Blumenkohl in Rahm mit Schnittlauchkartoffeln  N: Kcal /Be 630/6,5 Z: A: a,c,g	Joghurt Z: A: g	Tagesaktuelle Salatangebote
Mittwoch	Tagessuppe A : a,g	Rostbratwurst mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf  N: Kcal /Be 864/6,4 Z: A: a,b,j	Grünkernbratling mit Karotten-Pastinaken-Gemüse in Rahm  N: Kcal /Be 640/5,8 Z: A: g	Karamel pudding Z: A: g	Tagesaktuelle Salatangebote
Donners- tag	Tagessuppe A: a,c	Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahm, dazu Bandnudeln  N: Kcal /Be 960/10,2 Z: A: a,i,j	Rahmspinat im Spaghettinest  N: Kcal /Be 684/6,1 Z: A: a,d,g,i	Obstsalat Z: A:	Tagesaktuelle Salatangebote
Freitag	Tagessuppe A : i,g	Gebackenes Seelachstilet mit Zitronenremoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat  N: Kcal /Be 1500/22,5 Z: 12 A: a,i,g	Gebratene Gnocchi mit Tomaten und Zucchini  N: Kcal /Be 596/4,3 Z: A: a,g	Banane Z: A:	Tagesaktuelle Salatangebote
Samstag		Bauerneintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch, Bauernbrot  N: Kcal /Be 621/5,9 Z: A: a,i	Bauerneintopf mit Kartoffeln und Bauernbrot  N: Kcal /Be 598/5,7 Z: A: a,i	Eisspeise Z: A: g	
Sonntag	Tagessuppe A : a,c	Szegediner Gulasch mit Kraut, Semmelknödel  N: Kcal /Be 765/7,1 Z: 12 A: a,c,g,i	Herzhafte Pilzragout in Sahnesoße mit Semmelknödeln  N: Kcal /Be 830/7,6 Z: A: a,c,g	Vanille-Schoko-creme Z: A: g	

N = Nährwert (Circa-Angabe auf eine Portion von 500g), A = Allergene, Z = Zusatzstoffe

Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang

Liebe*r Essenteilnehmer*in, in allen Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Sollten bei Ihnen Allergien oder Speisunenverträglichkeiten vorliegen, wenden Sie sich bitte vor der Essenaufnahme an die Küchenleitung.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

Änderungen vorbehalten