

# Altenzentrum Albertus-Stift

Speisenplan vom 02.06. -08.06.'25

Änderungen vorbehalten!

Nachmittags Kuchen oder Gebäck zum Kaffee



Menü I

Menü I

Abendessen

## Montag

<p>Tagessuppe Rindergeschnetzeltes mit Gurken und Speck<sup>2)3)</sup>/ Möhren mit Ahornsirup<sup>G)</sup>/ Butterreis<sup>G)</sup> Mango trifft Kokos</p>	<p>Tagessuppe Thunfisch „pizzaiola“/ Kapern<sup>2)</sup>/ Spaghetti<sup>A)C)G)</sup>/ Hartkäse<sup>G)</sup>/ Salat Mango trifft Kokos</p>	<p>Schichtsalat mit Ananas, Käse und Schinken<sup>2)3)G)</sup> Gouda Tee/ Mineralwasser</p>
--	---	---

## Dienstag

<p>Tagessuppe Kalbsleber mit Äpfel/ Balsamicosauce / Rosenkohl<sup>G)</sup>/ Kartoffelpüree<sup>G)</sup> Birnen-Mascarponecreme<sup>G)</sup></p>	<p>Tagessuppe Milchreis<sup>A)G)</sup>/ Zucker/ Zimt/ Apfelmus Birnen-Mascarponecreme<sup>G)</sup></p>	<p>Pastetenwurst<sup>2)3)7)</sup>/ Rollmops<sup>A)I)J)2)</sup>/ Mozza- rella-Käse-Scheiben<sup>G)</sup> Tee/ Mineralwasser</p>
--	--	--

## Mittwoch

<p>Tagessuppe Nudel-Schinkenaufbau mit Käse überbacken<sup>A)C)G)2)3)</sup> / asiatischer Gurkensalat<sup>F)K)</sup> Milchstrudel<sup>G)</sup></p>	<p>Tagessuppe Gebakener Camembert<sup>A)C)G)I)</sup>/ Selleriepüree<sup>G)</sup>/ Kartoffeln/ Preiselbeeren Milchstrudel<sup>G)</sup></p>	<p>Eiertatar in grüner Soße<sup>G)</sup>/ Kartoffeln Tee/ Mineralwasser</p>
--	---	---

**Menü I****Menü II****Abendessen****Donnerstag**

<b>Tagessuppe</b> <b>Hackbraten<sup>A)C)G)</sup>/ <b>Rahmwirsing<sup>G)</sup>/</b>  <b>Kartoffeln</b>  <b>Frisches Obst</b> </b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Allgäuer Kaasspatza<sup>A)C)G)</sup>/</b> <b>geschmelzte Zwiebel/ Salat</b> <b>Frisches Obst</b>	<b>Mortadella<sup>2)3)</sup>/ Bergkräuter-</b> <b>Käse/ Champignonwurst</b> <b>Eierlikörchen</b> <b>Tee/ Mineralwasser</b>
---	--	---

**Freitag**

<b>Tagessuppe</b> <b>Paniertes Schollenfilet<sup>D)A)</sup>/ <b>Kapernsoße<sup>C)G)</sup>/</b>  <b>Kartoffel-Gurkensalat</b>  <b>Erdbeerquark<sup>G)</sup></b> </b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Sonnenblumenkern-Bolognese/</b> <b>Butternudeln<sup>A)C)G)</sup>/ <b>geriebener Käse<sup>G)</sup></b>  <b>Erdbeerquark<sup>G)</sup></b> </b>	<b>Kasseler<sup>2)3)</sup>/ Kräuter-</b> <b>wurst<sup>2)3)7)</sup>/</b> <b>Vesperkäse</b> <b>Kakao<sup>G)</sup>/ Mineralwasser</b>
--	---	---

**Samstag**

<b>Graupensuppe „Baden Baden“<sup>G)2)3)</sup>/</b> <b>Gemüse/</b> <b>Kasseler</b> <b>Vanilledessert mit Sahne<sup>G)</sup></b>	<b>Graupensuppe „Baden</b> <b>Baden“<sup>G)2)3)</sup>/ <b>Gemüse/</b>  <b>Kasseler</b>  <b>Vanilledessert mit Sahne<sup>G)</sup></b> </b>	<b>„Toskanischer Brotsalat“</b> <b>mit Gurken, Tomaten, Käse</b> <b>Hähnchenbrust<sup>A)C)G)2)3)</sup></b> <b>Tee/ Mineralwasser</b>
--	--	---

**Sonntag**

<b>Tagessuppe</b> <b>Rinderbraten/ Schmorsoße<sup>l)</sup>/ Spargel<sup>G)</sup>/</b> <b>Kartoffelgratin<sup>G)</sup></b> <b>Eis<sup>G)</sup></b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Rinderbraten/ Schmorsoße<sup>l)</sup>/ Spargel<sup>G)</sup>/</b> <b>Kartoffelgratin<sup>G)</sup></b> <b>Eis<sup>G)</sup></b>	<b>Bratwurst/ Eierlyoner/</b> <b>Romadur mit Zwiebeln,</b> <b>Kümmel, Essig/</b> <b>Wein/ Bier<sup>A)</sup></b>
--	--	--

**Informationen der Allergene Sie beim Küchenpersonal.**  
**Als Alternative bieten wir Ihnen täglich auf Wunsch ein vegetarisches Gericht an.**

*Guten Appetit wünscht Ihnen Herr Assenheimer und sein Küchenteam*