

Altenzentrum Albertus-Stift

Speisenplan vom 26.02. – 03.03. '24

Änderungen vorbehalten!

Nachmittags Kuchen oder Gebäck zum Kaffee



Menü I

Menü II

Abendessen

Montag

<p>Tagessuppe „Schlesisches Himmelreich“ Kasseler²⁾³⁾/ Backobst/ saure Bohnen^{G)2)}/ Kartoffelklöße^{G)} Milchstrudel^{G)}</p>	<p>Tagessuppe Nudeln und Spinat^{A)G)} „al forno“/ Ricotta-Käse^{G)} Milchstrudel^{G)}</p>	<p>„Handkäs^{G)} mit Musik“ / Wurstaufschnitt Tee / Mineralwasser</p>
--	--	---

Dienstag

<p>Tagessuppe Hähnchenkeule/ Karottengemüse^{F)G)I)}/ Kartoffelecken mit Meersalz Schokoladenpudding^{G)}</p>	<p>Tagessuppe Leberklöße^{A)C)} / Sauerkraut^{G)}/ Kartoffeln Schokoladenpudding^{G)}</p>	<p>Leberpastete²⁾³⁾⁷⁾/ Käse mit Trauben Tee/ Mineralwasser</p>
---	---	---

Mittwoch

<p>Tagessuppe Allgäuer Käsespätzle^{A)C)G)}/ mit Schmelzzwiebeln^{G)}/ Salatteller Zitronenmousse^{G)}</p>	<p>Tagessuppe Gänseklein in Rahm^{G)}/ Brokkoli Rösti^{A)G)}/ Zitronenmousse^{G)}</p>	<p>Hüftsschinken/ Lyoner/ Curry-Aprikosen-Dipp^{G)}/ Tee/ Mineralwasser</p>
--	---	---

Menü I

Menü II

Abendessen

Donnerstag

Tagessuppe Scheineschnitzel ^{A)C)G)} / Kohlrabi ^{G)} / Kartoffelstampf ^{G)} / frisches Obst	Tagessuppe Hokaidokürbis/ Schafkäse/ Honig/ Kartoffeln ^{G)} frisches Obst	Frühstücksfleisch²⁾³⁾/ Pfälzer Saumagen ²⁾³⁾⁷⁾ / Kümmelkäse Tee/ Mineralwasser
--	--	--

Freitag

Tagessuppe Tilapiafilet ^{D)} / Kräuter/ Senfsöble ^{G)} / Speck-Kartoffel ^{G)} / Salatteller Holunderblüten-Mascarponecreme ^{G)}	Tagessuppe Sellerieschnitzel ^{A)C)G)} Käse über- backen/ Preiselbeeren/ Kartoffeln ^{G)} / Holunderblüten-Mascarponecreme ^{G)}	Truthahnaufschnitt²⁾³⁾⁷⁾/ Butterbrezel/ Bonbelkäse/ Kakao ^{G)} / Tee/ Mineralwasser
---	--	---

Samstag

Linseneintopf^{F)G)I)} „ Großmutter Art“ mit Wurst ²⁾³⁾⁷⁾ Fruchtjoghurt ^{G)}	Linseneintopf^{F)G)I)} „ Großmutter Art“ mit Wurst ²⁾³⁾⁷⁾ Fruchtjoghurt ^{G)}	Tomate-Mozarella-Mango-Salat „Caprese“/ Schinken Tee/ Mineralwasser
---	---	--

Sonntag

Markklößchensuppe Rindertafelspitz / Apfel- Meerrettichsoße ^{G)} / Wirsing ^{G)} / Kartoffeln ^{G)} Eis ^{G)}	Markklößchensuppe Rindertafelspitz / Apfel- Meerrettichsoße ^{G)} / Kartoffeln ^{G)} Eis ^{G)}	Kalter Braten/ Schwarzwälder Vierling/ Gryere-Käse/ Mixed Pickles ²⁾³⁾ / Bier ^{A)} / Wein/ Mineralwasser
--	--	--

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

Guten Appetit wünscht Ihnen Herr Assenheimer und sein Küchenteam