

# Altenzentrum Albertus-Stift

## Speisenplan vom 23.03.- 29.03.2020

Änderungen vorbehalten!

Nachmittags Kuchen oder Gebäck zum Kaffee



### Menü I

### Menü II

### Abendessen

#### Montag

<b>Tagessuppe</b> <b>Grobe Bratwurst<sup>3)7)</sup>/ cremiger Blumenkohl<sup>G)</sup>/ Würfelpommes<sup>G)</sup></b>  <b>Limonen-Skyr-Dessert<sup>G)</sup></b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Pizzaschnitte mit Salami und Käse<sup>A)C)G)2)3)</sup>/ Salatteller</b>  <b>Limonen-Skyr-Dessert<sup>G)</sup></b>	<b>Spaghettisalat mit Curry und Lauch<sup>A)C)G)2)</sup></b> <b>Blutwurst<sup>2)3)</sup></b>  <b>Tee/ Mineralwasser</b>
---	---	--

#### Dienstag

<b>Tagessuppe</b> <b>Hähnchenbrustfilet/ Zucchini-Auberginen-Paprikagemüse / Sesam-Kartoffeln</b>  <b>Kokos-Panna-Cotta<sup>G)</sup> mit Himbeerpüree</b>	<b>Tagessuppe</b> <b>Kalbsleber/ Preiselbeeren/ Karoffelbrei<sup>G)</sup></b> <b>Salatteller</b> <b>Kokos-Panna-cotta<sup>G)</sup> mit Himbeerpüree</b>	<b>Räucherlachs mit Sahnemeer-Rettich<sup>G)</sup>/ Wurst<sup>2)3)7)</sup></b> <b>Cheddar-Käse</b> <b>Tee/ Mineralwasser</b>
--	--	--

## Mittwoch

<b>Tagessuppe</b> Gebratenes Haschee <sup>A)F)I)</sup> / geriebener Käse <sup>G)</sup> Butternudeln <sup>A)C)</sup> / Salatteller <sup>G)</sup> Frisches Obst	<b>Tagessuppe</b> Grießschnitte <sup>A)C)G)</sup> mit Zimt und Zucker/ Heiße Kirschen frisches Obst	<b>Warmer</b> Partyfleischkäse <sup>2)3)7)</sup> / Kartoffelsalat/ Käse  Tee/ Mineralwasser
---	---	---

### Menü I

### Menü II

### Abendessen

## Donnerstag

<b>Tagessuppe</b> Frikadelle <sup>A)C)</sup> Majoransoße/Apfelrotkra ut <sup>G)</sup> / Kartoffelpüree <sup>G)</sup> Vanilledessert <sup>G)</sup>	<b>Tagessuppe</b> Gemüseschnitzel mit Käse/ Preiselbeeren/ Rösti Vanilledessert <sup>G)</sup>	<b>Salami/ Spießbratenwurst<sup>2)3) 7)</sup> Spundekäs<sup>G)</sup> mit Brezelchen<sup>A)</sup>/  heiße Schokolade<sup>G)</sup></b>
--	--	--

## Freitag

<b>Tagessuppe</b> Fischstäbchen <sup>A)</sup> / Remouladensoße <sup>C)G)</sup> / Salzkartoffeln/ Gurkensalat <sup>G)</sup> Fruchtgrütze mit Vanillesauce <sup>G)</sup>	<b>Tagessuppe</b> Geflügelstreifen/ Kapernsoße/ Gemüsenudeln <sup>A)C)G)</sup> Fruchtgrütze mit Vanillesauce <sup>G)</sup>	<b>Pellkartoffeln Kräuterquark<sup>G)</sup>/ Leberwurst<sup>2)3)</sup> Tee/ Mineralwasser</b>
---	---	---

## **Samstag**

<b>Deftige Steckrübensuppe<sup>A)F)G)I)</sup> „Bäuerin Art“/Fleischwurst<sup>2)3)7)</sup> Schokodessert<sup>G)</sup></b>	<b>Deftige Steckrübensuppe<sup>A)F)G)I)</sup> „Bäuerin Art“/ Fleischwurst<sup>2)3)7)</sup> Schokodessert<sup>G)</sup></b>	<b>Tomaten- Mozzarellasalat<sup>G)</sup> mit Basilikum/ Lachsschinken<sup>2)3)/</sup>  Tee/ Mineralwasser</b>
--	---	---

## **Sonntag**

<b>Tagessuppe Sonntagsbraten vom Schwein/ Pilzrahm<sup>G)</sup>/Gemüse<sup>G)</sup>/ Eierknöpfe<sup>A)C)G)</sup> Eis<sup>G)</sup></b>	<b>Tagessuppe Sonntagsbraten vom Schwein/ Pilzrahm<sup>G)</sup>/ Gemüse<sup>G)</sup>/ Eierknöpfe<sup>A)C)G)</sup> Eis<sup>G)</sup></b>	<b>Gem. Schinkenplatte<sup>2)3)/</sup> Wilstermarschkäse  Bier<sup>A)</sup>/ Wein/ Mineralwasser</b>
---	--	--

**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**