

Altenzentrum Albertus-Stift

Speisenplan vom 25.05. – 31.05.2020

Änderungen vorbehalten!

Nachmittags Kuchen oder Gebäck zum Kaffee



Menü I

Menü II

Abendessen

Montag

<p>Tagessuppe Rindergeschnetzeltes mit Gurken und Speck²⁾³⁾ / Brokkoli^{G)} / Kartoffelgratin^{G)} Erdbeerquark^{G)}</p>	<p>Tagessuppe Gebakener Camembert^{A)C)G)I)} / Kartoffeln/ Preiselbeeren/ Salatteller Erdbeerquark^{G)}</p>	<p>Spargelsalat mit gehacktem Ei/ Salami²⁾³⁾/ Gouda Tee/ Mineralwasser</p>
--	--	--

Dienstag

<p>Tagessuppe Rinderleber mit Äpfel/ Balsamicosauce / Kartoffelgnocchi^{C)} / Wachsbohnen Salat Milchstrudel^{G)}</p>	<p>Tagessuppe Bratwurst^{A)C)G)2)3)7)} / geschmelzte Zwiebeln^{G)} / Grünkohl^{G)} Kartoffeln^{G)} / Milchstrudel^{G)}</p>	<p>Pastetenwurst²⁾³⁾⁷⁾/ Bratheringe^{A)I)J)17} Tee/ Mineralwasser</p>
--	---	---

Mittwoch

Tagessuppe Ravioli^{A)C)G)}/ Tomaten- Basilikumsauce^{F)I)}/ Gurkensalat Frisches Obst	Tagessuppe Schweinebraten/ Buttergemüse^{G)}/ Kloß^{A)C)G)} Frisches Obst	Toast^{A)2)} „Hawaii“ mit Ananas¹⁷⁾, Schinken²⁾³⁾ und Käse^{G)} überbacken Tee/ Mineralwasser
--	--	--

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

<p>Tagessuppe Hackbraten^{A)C)I)}/ Rahmgemüse^{G)} Kräuterkartoffeln^{G)} Birnen-Mascarponercreme^{G)}</p>	<p>Tagessuppe „Dinnerle“ gebackener Brotfladen^{A)G)} mit Lauch und Creme Fraiche Birnen-Mascarponercreme^{G)}</p>	<p>Schwarzwälder Schinken²⁾³⁾/ Geflügel- Wurst²⁾³⁾⁷⁾ /Butterkäse Tee/ Mineralwasser</p>
--	---	--

Freitag

<p>Tagessuppe Paniertes Seelachsfilet^{D)A)}/ Remouladensoße^{C)G)}/ Kartoffel- Gurkensalat Joghurt-Pfirsich mit crunch^{A)G)}</p>	<p>Tagessuppe Kohlroulade^{A)G)}/ Bratensoße/ Kartoffelpüree Joghurt-Pfirsich mit crunch^{A)G)}</p>	<p>Kasseler²⁾³⁾/ Kräuter- wurst²⁾³⁾⁷⁾/ Spundekäs mit Brezelchen^{A)} Tee/ Mineralwasser</p>
--	---	--

Samstag

<p>„Gaisburger Marsch“ Eintopf^{A)C)F)G)I)} mit Gemüsen, Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln Vanilledessert mit Sahne^{G)}</p>	<p>„Gaisburger Marsch“ Eintopf^{A)C)F)G)I)} mit Gemüsen, Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeln Vanilledessert mit Sahne^{G)}</p>	<p>„Toskanischer Brotsalat“ mit Gurken, Tomaten, Käse Hähnchenbrust^{A)C)G)2)3)} Tee/ Mineralwasser</p>
--	--	--

Sonntag

Tagessuppe Gefüllte Hähnchenkeule^{G)} / Spargelgemüse^{G)} / hausgebackene Kräuterflädle^{A)C)G)} Eis^{G)}	Tagessuppe Gefüllte Hähnchenkeule^{G)} / Spargel- gemüse^{G)} / Kräuterflädle^{A)C)G)} Eis^{G)}	Käsesalat^{G)} mit Tomaten und Petersilie/ Eierlyoner Wein/ Mineralwaaser/ Bier^{A)}
--	--	---

**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