

Speiseplan Mittagessen

Caritas Altenhilfe
St. Martin Rheinhessen
AZ Maria Königin



	Mittagessen Vollkost Mittagessen Diabetes	Mittagessen leichte Kost	Mittagessen vegetarische Kost
Montag 06.01.2023	Gemüsecremesuppe Hühnerfrikassee a,g Nudeln a,c Salat der Saison i,j Apfelmus	Gemüsecremesuppe Hühnerfrikassee a,g Nudeln a,c Salat der Saison i,j Apfelmus	Gemüsecremesuppe Gemüseragout a,g Nudeln a,c Salat der Saison i,j Apfelmus
Dienstag 07.02.2023	Brühe mit Einlage Pfälzer Fläschknäpp a,c mit Specksauce a,g Kartoffel- Steckrübenpüree g Vanillepudding g mit Amarena-Kirschsauce	Brühe mit Einlage Pfälzer Fläschknäpp a,c mit Sauce a,g Kartoffel- Steckrübenpüree g Vanillepudding g mit Amarena-Kirschsauce	Brühe mit Einlage Falafel in Sauce Kartoffel- Steckrübenpüree g Vanillepudding g mit Amarena-Kirschsauce
Mittwoch 08.02.2023	Leberknödelsuppe Quark-Grießauflauf mit Aprikosen a,c,g Vanillesauce g Alternativ: pikantes mit Beilagen, Dessert	Nudelsuppe Quark-Grießauflauf mit Aprikosen a,c,g Vanillesauce g Alternativ: pikantes mit Beilagen, Dessert	Nudelsuppe a,c Quark-Grießauflauf mit Aprikosen a,c,g Vanillesauce g
Donnerstag 09.02.2023	Tagessuppe Hähnchen-Leber in Rotwein a Kräuter-Kartoffelpüree g Karottensalat Eis g	Tagessuppe Hähnchen-Streifen in Sauce a Kräuter-Kartoffelpüree g Karottensalat Dessert g	Tagessuppe gefüllte Tomaten mit Feta Kräuter-Kartoffelpüree g Karottensalat Eis g
Freitag 10.02.2023	Tagessuppe Barsch Fischfilet in Rieslingsauce a,d,g,11 Salzkartoffeln Lauchgemüse a,g Kompott	Tagessuppe Barsch Fischfilet in Kräutersauce a,d,g,11 Salzkartoffeln Spinat a,g Kompott	Tagessuppe Gemüseschnitzel Salzkartoffeln Lauchgemüse a,g Kompott
Samstag 11.02.2023	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch Heidelbeerquark g	Gemüseintopf mit Rindfleisch Heidelbeerquark g	Grüner Bohneneintopf Heidelbeerquark g
Sonntag 12.02.2023	Petersiliencremesuppe Zürcher Geschnetzeltes Hausgemachte Rösti Fingermöhrrchen Karamelcreme	Petersiliencremesuppe Geschnetzeltes a,g Kartoffelpüree g Fingermöhrrchen Karamelcreme	Petersiliencremesuppe Champignons in Sahnesauce Hausgemachte Rösti Fingermöhrrchen Karamelcreme
	Allergene a = Gluten , b = Krebstiere , c = Eier , d = Fisch , e = Erdnüsse , f = Soja , g = Milch, h = Schalenfrüchte (Nüsse), i = Sellerie , j = Senf , k = Sesam , l = Schwefeldioxid und Sulphite m = Lupine, n = Weichtiere Wir verwenden jodiertes Speisesalz Änderungen vorbehalten!	Zusatzstoffe in Lebensmittel: 1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7= gewachst 8 = mit Phosphat 9 = mit Süßungsmittel	10 = enthält eine Phenylalaninquelle 11 = mit Alkohol 12 = Nitritpöckelsalz Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es trotz größter Vorsicht zu Kontami- nation von einzelnen Spuren nicht dekla- rierter Zusatzstoffe oder Allergenen kom- men. Für näherer Information steht ihnen unser Fach-Küchenpersonal zu Verfügung. Sollten mal Allergene nicht angegeben sein, bitte nachfragen!
Anmeldung: per Telefon oder E-Mail bis 9:00 Uhr vormittags erforderlich. Für das Wochenende soll die Anmeldung bis zum vorhergehenden Donnerstag 14 Uhr erfolgt sein Kontakt: 06131 – 26554-840 oder p.mecky@caritas-altenzentrum-mainz.de			