

## Speiseplan Mittagessen

Caritas Altenhilfe  
St. Martin Rheinhessen  
AZ Maria Königin



	Mittagessen Vollkost Mittagessen Diabetes	Mittagessen leichte Kost	Mittagessen vegetarische Kost
Montag 14.09.2020	Gemüsecremesuppe g <b>Frische Bratwurst</b> <b>Kartoffelpüree g</b> <b>Wirsinggemüse a,g</b> Fruchtjoghurt g	Gemüsecremesuppe g <b>Hackbällchen a,c</b> <b>Kartoffelpüree g</b> <b>Gemüse</b> Fruchtjoghurt g	Gemüsecremesuppe g <b>Bratling a,c</b> <b>Kartoffelpüree g</b> <b>Wirsinggemüse a,c</b> Fruchtjoghurt
Dienstag 15.09.2020	geröstete Maisgrießsuppe <b>Rinderhaschee a</b> <b>Reis</b> <b>Salat der Saison i,j</b> Eis e,g,h	geröstete Maisgrießsuppe <b>Rinderhaschee a</b> <b>Reis</b> <b>Salat der Saison i,j</b> Eis e,g,h	Geröstete Maisgrießsuppe <b>Gemüseragout a,g</b> <b>Reis</b> <b>Salat der Saison i,j</b> Eis e,g,h
Mittwoch 16.09.2020	Maultaschensuppe a,c <b>Quarkplinsen a,c,g</b> <b>Kirschkompott</b> <i>Alternativ: Rouladenpfanne, Beilage</i>	Maultaschensuppe a,c <b>Grießbrei a,g</b> <b>Aprikosenkompott</b>	Maultaschensuppe a,c <b>Quarkplinsen a,c,g</b> <b>Kirschkompott</b>
Donnerstag 17.09.2020	Graupensuppe a <b>Spießbraten a</b> <b>Ofenkartoffeln</b> <b>Cremiger Weißkrautsalat</b> Kompott	Graupensuppe a <b>Braten a</b> <b>Kartoffeln</b> <b>Möhrengemüse</b> Kompott	Graupensuppe a <b>Ofenkartoffeln</b> <b>Kräuterquark g</b> <b>Cremiger Weißkrautsalat</b> Kompott
Freitag 18.09.2020	Zucchini cremesuppe g <b>Seelachsfilet</b> <b>in Dill- Senfsauce a,i,j</b> <b>Sazkartoffeln</b> <b>Gurkensalat g</b> Götterspeise 1	Zucchini cremesuppe <b>Seelachsfilet</b> <b>in Dill- Senfsauce a,i,j</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Gemüse</b> Götterspeise 1	Zucchini cremesuppe <b>Dill- Senfsauce a,i,j</b> <b>Sazkartoffeln</b> <b>Gurkensalat g</b> Götterspeise 1
Samstag 19.09.2020	<b>Gaisburger Marsch</b> <b>mit gewürfelten</b> <b>Schweinefleisch</b> Grießflammeri mit Obstsauce a,g	<b>Gemüseintopf</b> <b>mit gewürfelten</b> <b>Schweinefleisch</b> Grießflammeri mit Obstsauce a,g	<b>Gaisburger Marsch</b> Grießflammeri mit Obstsauce a,g
Sonntag 20.09.2020	Bärlauch cremesuppe a,g <b>Lammbraten a</b> <b>Kroketten</b> <b>Bohnegemüse</b> Mokkacreme g	Bärlauch cremesuppe a,g <b>Braten a</b> <b>Kartoffelpüree g</b> <b>Gemüse</b> Mokkacreme g	Bärlauch cremesuppe a,g <b>Falafelbällchen in Sauce a,c</b> <b>Kroketten</b> <b>Bohnegemüse</b> Mokkacreme g
	<b>Allergene</b> 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 <b>Wir verwenden jodiertes Speisesalz</b> <b>Änderungen vorbehalten!</b>	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 = Nitritpökelsalz Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es trotz größter Vorsicht zu Kontami- nation von einzelnen Spuren nicht deklari- erter 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 – 94703 40 oder info@caritas-altenzentrum-mainz.de