

Speiseplan Mittagessen

Caritas Altenhilfe
St. Martin Rheinhessen
AZ Maria Königin



	Mittagessen Vollkost Mittagessen Diabetes	Mittagessen leichte Kost	Mittagessen vegetarische Kost
Montag 21.01.2019	Gemüsecremesuppe a,g Putencurry-Geschnetzeltes a Basmatireis Salat der Saison i,j Buttermilchdessert g	Gemüsecremesuppe a,g Puten-Geschnetzeltes a Basmatireis Salat der Saison i,j Buttermilchdessert g	Gemüsecremesuppe a,g Gemüseragout a,g Basmatireis Salat der Saison i,j Buttermilchdessert g
Dienstag 22.01.2019	Graupensuppe a,c Leberknödel a Zwiebelsauce a Kartoffelpüree g Sauerkraut Aprikosenkompott	Graupensuppe a,c Hackbällchen a,c Sauce a Kartoffelpüree g Broccoligemüse Aprikosenkompott	Graupensuppe a,c Falafel Bällchen Kartoffelpüree g Sauerkraut Aprikosenkompott
Mittwoch 23.01.2019	Blumenkohlcremesuppe a,g Gnocchi Caprese a,c,g (Tomatensauce und Käse) Salat der Saison i,j Vanillepudding mit Schoko g,e,h	Blumenkohlcremesuppe a,g Gnocchi Caprese a,c,g (Tomatensauce und Käse) Salat der Saison i,j Vanillepudding mit Schoko g,e,h	Blumenkohlcremesuppe a,g Gnocchi Caprese a,c,g (Tomatensauce und Käse) Salat der Saison i,j Vanillepudding mit Schoko g,e,h
Donnerstag 24.01.2019	Nudelsuppe a,c Schnitzel a,c Salzkartoffeln Rahmkarotten a,g Dessert	Nudelsuppe a,c Hähnchenbrust natur g Salzkartoffeln Rahmkarotten a,g Dessert	Nudelsuppe a,c Gemüsebratling Salzkartoffeln Rahmkarotten a,g Dessert
Freitag 25.01.2019	Grießsuppe g Seelachs im Backteig a,c,g Remoulade g,i,j Warmer Kartoffelsalat i,j Gelbe Grütze	Grießsuppe g Seelachsfilet in Dillsauce a,c,g Warmer Kartoffelsalat i,j Gelbe Grütze	Grießsuppe g gekochtes Ei c Remoulade g,i,j Warmer Kartoffelsalat i,j Gelbe Grütze
Samstag 26.01.2019	Gaisburger Marsch a,c Obstquark g	Gaisburger Marsch a,c Obstquark g	Gemüse Eintopf mit Spätzle a,c Obstquark g
Sonntag 27.01.2019	Grießklößchensuppe a,c Wildschweingulasch a,11 Semmelknödel a,c Rosenkohl Nuss-Nougatcreme g,e,h	Grießklößchensuppe a,c Wildschweingulasch a Semmelknödel a,c Blumenkohl Nuss-Nougatcreme g,e,h	Grießklößchensuppe a,c Winter-Ratatouille a Semmelknödel a,c Nuss-Nougatcreme g,e,h
	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 Kontamination von einzelnen Spuren nicht deklarierter Zusatzstoffe oder Allergenen kommen. Für näherer Information steht ihnen unser Fach-Küchenpersonal zu Verfügung.
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			