



Speiseplan „Essen zu Hause“ vom Tageszentrum Mostviel

Name:

geschnitten

püriert

20. KW vom 13.05. bis 19.05.2024

	Menü 1	Menü 2	
Montag	Spargelcremesuppe ^{M,G*} Geräucherte Leberwurst mit Reiberdatschi und Apfelmus Kuchen ^M	Suppe ^{M,G.} Kartoffel-Brokkoli-Auflauf ^{M,G.} mit Salat Dessert ^M	
Dienstag	Nudelsuppe ^{M,G.} Curry-Gemüsegeschnetzeltes mit Reis und Salat Dessert ^M	Suppe ^{M,G.} Gebackene Austernpilze mit Kartoffelsalat und Salat ^{10,M,G} Dessert ^M	
Mittwoch	Grießnockerlsuppe ^{M,G*} Matjes ‚Hausfrauen Art‘ mit Kartoffeln Pudding	Suppe ^{M,G.} Kartoffeln ^M mit Kräuterquark dazu Salat Obst	
Donnerstag	Kartoffelsuppe ^{M,G*} Schnitzel ‚Wiener Art‘ ^{G,E} mit Röstkartoffel ^{3,M} und Salat Kompott ^M	Suppe ^{M,G*} Vegetarische Moussaka mit Salat ^{M,G,SI} Dessert ^M	
Freitag	Suppe ^{M,G*} Ofenfrische Lachslasagne mit Spinat ^{sc} und Salat Dessert ^M	Suppe ^{M,G*} Pfannkuchen mit Apfelmus und Salat ^M Dessert ^M	
Samstag	Suppe ^{M,G*} Ofenfrischer Schweinebraten ^{G,M} mit Klöße ^{G,E*} und Bayrischkraut Obst	Suppe ^{M,G.} Spätzlepfanne ^{E,G.} mit Waldpilzen ^{G*} dazu Salat Obst	
Sonntag	Zum selbst erwärmen Westfälisches Zwiebelfleisch mit Bohnen ^{G,E} und Salzkartoffel ^G		
<p>Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff , 2 = mit Konservierungsstoff ,3 = Antioxydationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt , 6= geschwärzt, 7= Gewachst, 8= mit Phosphat, 9=Süßungsmittel , 10= Aroma</p> <p>Allergene: Eier =E , Erdnüsse = En , Fisch = F ,Glutenhaltige Getreide = G , Krebstiere = K , Lupinen = L , Milch = M , Schalenfrüchte = Sch , Schwefeldioxid u. Sulfite = Sd u. Su , Sellerie = SI , Senf = Se , Sesam</p>		<p>Bei Änderungen bitte folgende Telefonnummer anrufen Verwaltung: Tel.: 09192/ 99 74 30 Küche: Tel.: 09197/ 62 55 18</p>	<p>Diakonie  Bamberg- Forchheim </p>