

Speiseplan „Essen zu Hause“ vom Tageszentrum Mostviel

Name:

geschnitten

püriert

KW 38 vom 19.09. bis 25.09.2022

	Menü 1	Menü 2	MT
Montag	Kürbissuppe ^{M,G,Sj} Steak in Pfeffersoße mit Schupfnudel ^{3,M} und Salat Kuchen ^{E,M,Sj,Seh}	Suppe ^{M,G,Sj} Schupfnudel ^{G,M} in Champignonrahmsoße ^G , dazu bunter Salat Kuchen ^{E,M,Sj,Seh}	
Dienstag	Grießnockerlsuppe ^{M,G,Sj} Schaschliktopf ^{6,G} mit Kartoffelgratin und Salat ^G Dessert ^M	Suppe ^{M,G,Sj} Quarkstrudel ^{G,E} mit Vanillesoße Dessert ^M	
Mittwoch	Spargelcremesuppe ^{M,G,Sj} Krautwickel in Kümmelsoße ^M , dazu Püree und Salat Dessert ^M	Suppe ^{M,G,Sj} Spinat-Schafskäselasagne mit Salat Dessert ^M	
Donnerstag	Kartoffelsuppe ^{M,G,Sj} Geschnetzeltes „Jäger Art“ ^{G,E,Se,3} mit Spätzle und Salat Dessert ^M	Suppe ^{M,G,Sj} Eier in Senfsoße mit Kartoffel und Salat Dessert ^M	
Freitag	Suppe ^{M,G,Sj} Gebackenes Seelachsfilet ^{E,G,E} , Kartoffel- Eiersalat ^{E,Se} und Salat Dessert ^M	Suppe ^{M,G,Sj} Hausgemachte Gemüselasagne mit Salat Dessert ^M	
Samstag	Suppe ^{M,G,Sj} Ofenfrischer Speißbraten ^{Sl,2,3,4} mit Klöße dazu Salat ^G Dessert ^M	Suppe ^{M,G,Sj} Vegetarische Bratwürste ^{Sj,G} mit Rahmgemüse und Kartoffeln Dessert ^M	
Sonntag	Zum selbst erwärmen Herzhafte Bauernfrikatelle ^G mit Poreegemüse und Stampfkartoffel		

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
Allergene: Eier = E, Erdnüsse = En, Fisch = F, Glutenhaltige Getreide = G, Krebstiere = K, Lupinen = L, Mil ch = M
Schalenfrüchte = Sch, Schwefeldioxid u. Sulfite = Sd u. Su, Sellerie = Sl, Senf = Se, Sesam = Ss, Soja = Sj,
Weichtiere = W

Bei Änderungen bitte folgende Telefonnummer anrufen

Verwaltung: **Tel.: 09192/ 99 74 30**

Küche: **Tel.: 09197/ 62 55 18**

Diakonie
Bamberg-
Forchheim **ZEIT**
für **LEBEN**