Wochenspeiseplan vom 07.12.26 – 13.12.26 (KW50)

Ströhmanns Mobiler Mittagstisch

Tel. 02773-9433 0

Email: kueche@altenheim-stroehmann.de

Wochentag	Suppe/Dessert	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Bestellung
Montag	Graupensuppe Mandelpudding	Hähnchen Schnitzel in Rahmsoße dazu Rösti u. gebratene Bohnen	Gemüsestrudel dazu Salat	O Suppe O Dessert O Mittagessen 1 O Mittagessen 2
Dienstag	Rinderbrühe mit Gemüseeinlage Früchtequark	Hähnchen Paella dazu Salat	Frühlingsrollen dazu Reis u. asiatisches Gemüse	O Suppe O Dessert O Mittagessen 1 O Mittagessen 2
Mittwoch	Gemüsecreme- Suppe Vanillepudding mit Sahne	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln dazu Salat	Gemüse Risotto mit Tomate	O Suppe O Dessert O Mittagessen 1 O Mittagessen 2
Donners- tag	Kartoffelsuppe Cremespeise	Maultaschen mit Speck und Zwiebeln dazu Gebratenes Gemüse	Vegetarisches Schnitzel in Kräutersoße Kroketten u. Salat	O Suppe O Dessert O Mittagessen 1 O Mittagessen 2
Freitag	Karottensuppe Obstsalat	Fischauflauf mit Lauch u. Kartoffeln	Gnocchi in Brokkoli-Gorgonzola- Soße	O Suppe O Dessert O Mittagessen 1 O Mittagessen 2
Samstag	Schokoladen- Mouse	Erbseneintopf mit Pökelfleisch	Erbseneintopf mit Kräutern	O Dessert O Eintopf 1 O Eintopf 2
Sonntag 1.Advent	Klare Gemüsebrühe Götterspeise Waldmeister	geschmorte Schweineschulter dazu Rosenkohl und Klöße	Pilz-Ragout mit Semmelknödel dazu Rotkohl	O Suppe O Dessert O Mittagessen 1 O Mittagessen 2

Kennzeichnungspflichtige Zusatstoffe:

1 = Farbstoff	4 = Geschmacksverstärker	7= geschwärzt
2 = Konservierungsstoffe	5 = Antioxidationsmittel	8 = mit Phosphat
3 = Süßungsmittel	6 = geschwefelt	9 = gewachst

Die zu den Buchstaben gehörenden Allergene können in der Küche erfragt werden. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden!

Änderungen vorbehalten! **Rückgabe bis spätestens Freitag vor Wochenbeginn!**