

## Speiseplan für unsere Kunden

Sie erreichen unser St. Antonius-Altenheim täglich (von Montag bis Sonntag) unter der Rufnummer:  
05248/8110415 oder 8110410 oder per Mail: [k.langenberg@vka-pb.de](mailto:k.langenberg@vka-pb.de)

Name:

Datum	Menü 1	 <b>Menü 2</b>	Dessert	Diese Allergene können in unserer Küche verwendet werden
<b>Montag</b> 30.03.2020	Schwarzwurzeintopf mit Kartoffeln und Bockwurstchen	<b>Sellerieschnitzel, Sc. Hollandaise, Kartoffeln und gem. Salat in Joghurtdressing(1)</b>	<b>Pfirsichjoghurt(1)</b>	1. Milch u. Milcherzeugnisse <b>2. Gluten haltige Getreide</b> 2.a Weizen 2.b Roggen 2.c Dinkel 2.d Gerste 3. Krebstiere und Erzeugnisse 4. Fisch u. Fischerzeugnisse 5. Weich u. Weicherzeugnisse 6. Eier und Eierzeugnisse 7. Senf und Senferzeugnisse 8. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse 9. Soja und Sojaerzeugnisse 10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse 11. <b>Schalenfrüchte</b> 11.a Mandeln 11.b Haselnüsse 11.c Walnüsse 11.d Cashewnüsse 11.e Pecanüsse 11.f Paranüsse 11.g Pistazie 11.h Macadamianüsse 11.i Queensland Nüsse 12. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse S. Schweinefleisch R. Rindfleisch
<b>Dienstag</b> 31.03.2020	Brokkoli-Kartoffelauflauf mit Schinkenwürfeln, Bechamelsauce(1,2a) und Käse(1) überbacken	<b>Gnocchi(2a,6) mit italien. Gemüse(Zucchini,Aubergine,Paprika ) und Tomatensauce(1)</b>	<b>Cappucinocreme(1)</b>	
<b>Mittwoch</b> 01.04.2020	„Spanisch Fricco“ Hackfleisch(R/S) gebraten, mit Porree, Kartoffeln und Schmelzkäse(1)	<b>Pan. Dorschfilet(4,2,6) mit Dillsauce(1,2), dazu Salzkartoffeln und grünen Bohnen</b>	<b>Mirabellenkompott</b>	
<b>Donnerstag</b> 02.04.2020	Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln, dazu Kartoffeln und Sommergemüse	<b>Lasagne mit Hackfleisch(R/S), dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing(1)</b>	<b>Vanillequark(1)</b>	
<b>Freitag</b> 03.04.2020	Panierter Seelachs(4,2a,6) in Petersiliensauce(1,2), Salzkartoffeln und Möhrensalat(Öl/Zitrone)	<b>Gekochte Eier in Senfsauce(1,2a), Kartoffelstampf und Kaisergemüse(1)</b>	<b>Buttermilchcreme(1)</b>	
<b>Samstag</b> 04.04.2020	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln(S)	<b>Pfannkuchen(1,2a,6) mit Kirschkompott gefüllt, dazu Vanillesauce(1)</b>	<b>Obstsalat(Apfel,Pfirsich,Birne)</b>	
<b>Sonntag</b> 05.04.2020	Hähnchenroulade mit Frischkäse(1) gefüllt, Sauce(1,2a), Buttermöhren und Petersilienkartoffeln	<b>Paniertes Seelachsfilet (4,2a,6) in Kräutersauce(1,2a,6), Salzkartoffeln und Gurkensalat(Essig/Öl)</b>	<b>Eisdessert(1)</b>	

13. mit Farbstoff, 14. mit Konservierungsstoff, 15. mit Antioxidationsmittel; 16. mit Geschmacksverstärker; 16a. mit Schwefeldioxid; 17. mit Schwärzmittel; 18. mit Phosphor; 19. mit Milcheiweiß; 20. coffeinhaltig; 21. chininhaltig; 22. mit Süßungsmitteln; 23. enthält eine Phenylalaninquelle; 23a. gewachst; 24. mit Taurin



Gesund essen, besser leben.

 Die Angebote/Komponenten mit dem Fit im Alter-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandart für Essen auf Rädern“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.(DGE) als eine Menülinie Zertifiziert.