

# Unser Speiseplan für Sie

Ihr Seniorenzentrum Durach

# Speiseplan

für die Woche vom

24.01.2022 bis 30.01.2022

Datum	Menü I	Menü II
Montag 24.01.2022	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Putenrollbraten mit Salzkartoffeln, leichter Soße und buntem Gemüse 1,4,8 a1,c,g,i	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Pizza "Margherita" mit Tomaten und Käse, dazu gemischter Salat 1,4,8 a1,c,g,i
Dienstag 25.01.2022	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Spaghetti Bolognese mit Parmesan, dazu Salat 1,4,8 a1,c,g,i	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Gebratens Sellerieschnitzel, dazu Kartoffelsalat 1,4,8 a1,c,g,i
Mittwoch 26.01.2022	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Schweinebraten mit einer pikanten Sherrysoße, dazu Nudeln und winterliches Rahmgemüse 1,4,8 a1,c,g,i	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Ländlicher Auflauf mit reifen Pflaumen, aromatisiert mit Sliwowitz, dazu eine leichte Vanilleschaumsoße 1,4,8 a1,c,g,i
Donnerstag 27.01.2022	<input type="checkbox"/> Tagessuppe "Wiener Backhendl" mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat 1,4,8 a1,c,g,i	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Bunter Nudelauf mit viel frischem Gemüse, Sahneseife und mit Bergkäse überbacken 1,4,8 a1,c,g,i
Freitag 28.01.2022	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Bandnudeln in Lachssahneseife mit Kräutern verfeinert, dazu grüner Salat 1,4,8 a1,c,g,i	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Pikanter Spinatkuchen mit Bergkäse überbacken, dazu Salat 1,4,8 a1,c,g,i
Samstag 29.01.2022	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch, dazu Brot 1,4,8 a1,c,g,i	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Rohrnudeln mit Zwetschgenröster 1,4,8 a1,c,g,i
Sonntag 30.01.2022	<input type="checkbox"/> Tagessuppe Wildschweingulasch in kräftiger Rotweinssoße, dazu Semmelknödeln, Preiselbeeren und Brokkoligemüse Dessert 1,4,8 a1,c,g,i,l	X <input type="checkbox"/> Tagessuppe Menü 1 ohne Fleisch Dessert 1,4,8 a1,c,g,i,l

Name: \_\_\_\_\_

*Ihr Küchenteam wünscht  
Ihnen einen guten Appetit !*

x = Für Diabetiker geeignet

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxydationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmitteln (12) gewachst (13) mit Taurin

Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (a1), Roggen (a2), Gerste (a3), Hafer (a4); Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (b) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (c) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (d) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (e) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (f) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose (g) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln (h1), Haselnüsse (h2), Walnüsse (h3), Cashewnüsse (h4), Pecannüsse (h5), Paranüsse (h6), Pistazien (h7), Macadamianüsse (h8); Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (i) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (j) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (k) Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l (l) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (m) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (n)

Preis für Gäste: an Wochentagen € 8,10, an Sonntagen und Feiertagen Menü 1 € 13,90, Menü 2 € 9,25  
Änderungen vorbehalten! Unsere Tel.-Nr. 0831/56426-95

Bitte bis zum 19.01.2022 abgeben.