

vom 22.07.2024 - 28.07.2024

Seniorenzentrum "Im Kaiserviertel"



And	erungen vorbehalten					Lebensqualität.
	Tag	Vorspeise	Menü l	Menü II	Menü III	Dessert
	Montag,	Gemüsecremesuppe	Hähnchenschenkel	Apfelpfannkuchen		Süße Quarkspeise
	22.07.2024		mit Bratensoße,	mit		
			Kroketten und	Vanillesoße		
			bunter Krautsalat			
	Dienstag,		Chinakohleintopf mit	Maultaschen mit Gemüsefüllung,		Pudding mit
	23.07.2024		Geflügelwienerle, dazu			Schokoladengeschmack
			Frisches Baguettebrot			
	Mittwoch,	Champignoncremesupp	Paniertes Schweineschnitzel	Spiralnudeln	Hähnchenschnitzel "Wiener Art"	Pfirsichkompott
	24.07.2024	е	mit Bratensoße,	mit Sahnesoße		
			dazu Blumenkohl			
			und Bratkartoffeln			
	Donnerstag,	Geflügelbrühe mit Reis	Putengeschnetzeltes "Gyros"	Bunter Gemüseteller		Buttermilch
	25.07.2024		mit Zaziki und	mit Hollandaise		
			Butterreis dazu	und Salzkartoffeln		
			Eisbergsalat in Essig-Öl Dressing			
		D !!	Danisatan Carlanta	2 malanahan Etan		
	Freitag,	Broccolicremesuppe	Panierter Seelachs	2 gekochte Eier		Mandelpudding
	26.07.2024		mit Kräutersoße,	in Kräutersoße,		
			dazu Rahmspinat	dazu Rahmspinat		
8			und Kartoffelpüree	und Kartoffelpüree		
1	Samstag,		Weißkohleintopf mit Rindfleisch,			Joghurt Pfirsich
	27.07.2024		dazu	Milchreis mit		Maracuja
	27.07.2024		Frisches Baguettebrot	heißen Kirschen		iviai acaja
			Triseries bagaettestot	Helbert Kirserien		
	Sonntag,	Rinderbrühe mit	Putengulasch,	Gemüseschnitzel		Eisbecher Vanille
18	28.07.2024	Eierstich	dazu Kaisergemüse und	mit Hollandaise		
*			gelbe Bandnudeln	und Salzkartoffeln		
		Name of Street, or other Designation of the Owner, where the Park of the Owner, where the Owner, which is the Owner, where the Owner, which is the O				

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein. Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung: