

vom 29.07.2024 - 04.08.2024

Seniorenzentrum "Im Kaiserviertel"



And	erungen vorbehalten					Lebensqualität.
	Tag	Vorspeise	Menü l	Menü II	Menü III	Dessert
	Montag,	Gemüsecremesuppe	Hähnchenbrustfilet	Riesengermknödel Kirsch		Quarkspeise Mandarine
	29.07.2024		mit Bratensoße,	mit		
				Vanillesoße		
			dazu Kartoffelpüree und			
			Wachsbrechbohnensalat			
	Dienstag,		Lasagne hausgemacht	Hausgemachte Reibekuchen		Vanillepudding
	30.07.2024		mit Eisbergsalat in	mit		
			Joghurt Kräuter Dressing	Apfelmus		
			W. I. J. J. W.			
	Mittwoch,	Rosenkohlcremesuppe	Kohlroulade mit	Kartoffel-Gemüseauflauf,		Götterspeise Tropicana
	31.07.2024		Bratensoße, dazu	dazu Gewürzgurke		
			Kartoffelpüree,			
	Donnerstag,	Hühnerbrühe mit	Bratwurst fein	Kartoffelrösti mit		Milchreis
	01.08.2024	Nudeln	mit Senf dazu	Tomate, Käse überbacken,		Milicrireis
4	01.08.2024	Nudelli	Kartoffel-Möhrenstampf	dazu Hollandaise		
			kai torrei-iviorir eristampi	uazu Hollanuaise		
	Freitag,	Kohlrabicremesuppe	Fischstäbchen	Rührei		Ananaskompott
	02.08.2024	Komirabieremesappe	mit Senfsoße, dazu	mit Senfsoße, dazu		Andnuskompote
	02.00.2021		Blattspinat mit Sahne	Blattspinat mit Sahne		
			und Kartoffelpüree	und Kartoffelpüree		
			and Nation diputed	ana nartonoiparee		
-	Samstag,		Käse-Laucheintopf	Grießbrei mit		Joghurt Stracciatella
	03.08.2024		mit	Zimt und Zucker		
			Frisches Baguettebrot			
			_			
,	Sonntag,	Rinderbrühe mit	Hähnchen Cordon Bleu	Kohlrabi-Käse Bratling		Eisbecher Vanille-
1	04.08.2024	Markklößchen	mit Bratensoße,	mit Sahnesoße,		Erdbeere
			dazu Blumenkohl	dazu Salzkartoffeln		
To the			und Röstitaler			
*						

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:

Beirat: