

Menüplan vom 14.01. - 20.01.2019

Menü 1

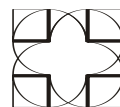
Menü 2

Montag	
Tomatencremsuppe ^{1,4,10,A,G,I}	1,50 €
Schweinefiletgulasch in Pfeffer-Sahnesoße ^{4,5,10,A,G}	3,10 €
Kohlrabi ^{4,10,A,G,I}	1,50 €
Kartoffeln ^{2,5}	1,35 €
Hähnchensteak, Tomatenpesto ^{4,5,10,A,G,I}	3,10 €
Buttermöhren ^{4,10,I}	1,50 €
Bandnudeln	1,35 €
Frucht Quark ^{10,G}	1,15 €
Dienstag	
Broccolirahmsuppe ^{4,10,A,G,I}	1,50 €
Serb. Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Mettendchen ^{2,4,5,10,A,G,I}	3,70 €
Texassteak in Rahmsauce ^{2,4,5,10,A,C,G,I}	3,10 €
Kartoffeln ^{2,5}	1,35 €
Gurkensalat	1,80 €
Schoko Pudding ^{1,H,A,G}	1,15 €
Mittwoch	
Klare Bouillon mit Einlage ^{4,5,10,A,I,J}	1,50 €
Putzatopf mit Hackbällchen ^{4,5,10,A,G,I}	3,10 €
Reis	1,35 €
Krautsalat	1,80 €
Milchreis	1,15 €
Putenroulade mit Füllung ^{1,2,4,10,A,G,I}	3,10 €
Balkangemüse	1,50 €
Kartoffeln ^{2,5}	1,80 €
Donnerstag	
Erbsencremesuppe	1,50 €
Schweineschnitzel in Rahmsauce ^{4,10,A,C,G,I}	3,10 €
Buttergemüse	1,50 €
Kartoffeln ^{2,5}	1,35 €
Currywurst in Soße	3,10 €
Blumenkohl	1,50 €
Kroketten	1,35 €
Mandelpudding	1,15 €
Freitag	
Gemüsecremesuppe	1,50 €
Spaghetti Bolognese mit Rinderhack ^{2,4,5,10,A,G,I}	3,70 €
Blattsalat	1,80 €
paniertes Dorschfilet in Kräutersauce ^{4,5,10,A,D,G,I}	3,10 €
Mischgemüse	1,50 €
Kartoffeln ^{2,5}	1,35 €
Joghurtcreme	1,15 €
Samstag	
Pilzcremesuppe	1,50 €
Nackensteak in Pfeffer Soße	3,10 €
Bohnen	1,50 €
Kartoffeln ^{2,5}	1,35 €
Gemüseintopf mit Kartoffeln ^{4,5,10} und Bockwurst	3,70 €
Griesspudding	1,15 €
Sonntag	
Hühnerbouillon mit Eierstich	1,50 €
Rinderroulade in Rotweinsauce ^{2,4,5,10,G}	3,10 €
Kaisergemüse	1,50 €
Kartoffeln ^{2,5}	1,35 €
Putenbrust in Rahmsauce	3,10 €
Rosenkohl	1,50 €
Röstitaler	1,35 €
Bayrisch Creme	1,15 €

Mittagstisch: 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Kaffee und Kuchen: Mittwochs- Freitags- Samstags- und Sonntags- Nachmittags 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Café & Restaurant Mariengarten Tel. 0 29 24 / 87 11 - 533
Hospitalstraße 1
59519 Möhnesee-Körbecke



**ST. ELISABETH
WOHN- UND PFLEGEHEIM
MÖHNESEE-KÖRBECKE**

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 Phosphat, 7 gewachst, geschwärzt, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A Gluten haltige Getreide, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut --- B Krustentiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose --- H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüssen, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia-/Queensland --- I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid / Sulfite, M Lupine, N Weichtiere

Speiseplan