

Menüplan vom 16.07. - 22.07.2018

Menü 1

Menü 2

Speiseplan

Montag	
Rinderwurst mit Bratensoße	Kohlrabi Cremesuppe 1,50 €
Sauerkraut 1,50 €	Hähnchen Nuggets in Rahmsoße 3,10 €
Kartoffelpüree 1,35 €	Leipziger Allerlei 1,50 €
	Rosmarin Kartoffeln 1,35 €
	Frucht Joghurt 1,15 €
Dienstag	
Kohlrabi - Kartoffel Eintopf mit Hackbällchen 3,70 €	Zucchini Cremesuppe 1,50 €
	Schlemmerfilet in Weißer Soße 3,10 €
	Vitalgemüse 1,50 €
	Kartoffeln 1,35 €
	Pfirsich-Grütze 1,15 €
Mittwoch	
Hähnchen Schnitzel an Tomatensoße 3,10 €	Klare Suppe mit bunter Einlage 1,50 €
Mixgemüse 1,50 €	Fleisch Frikadelle mit Zigeunersoße 3,10 €
Kroketten 1,35 €	Möhren - Durcheinander 3,10 €
	Herrencreme 1,15 €
Donnerstag	
Geschnetzeltes vom Schwein in Sahnesoße 3,10 €	Möhrencremesuppe 1,50 €
Kohlrabi Gemüse 1,50 €	Frische Pizza bunt belegt 3,10 €
Kartoffeln 1,35 €	Salat 1,80 €
	Grieß Pudding 1,15 €
Freitag	
Gemüseschnitzel an Tomaten-Basilikumsoße 3,10 €	Gemüsesuppe 1,50 €
Salat 1,80 €	Fisch Frikadelle in Dillsoße 3,10 €
Nudeln 1,35 €	Spinat 1,50 €
	Kartoffelpüree 1,35 €
	Quarkspeise 1,15 €
Samstag	
Erbsen Eintopf mit Speck und Kartoffelwürfel 3,70 €	Tomatensuppe 1,50 €
	Schweine Braten mit Bratensoße 3,10 €
	Mischgemüse 1,50 €
	Kartoffeln 1,35 €
	Karamellpudding 1,15 €
Sonntag	
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße 3,10 €	Rinderbouillon mit Markklöschchen 1,50 €
Rote Beete 1,80 €	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße 3,10 €
Kartoffeln 1,35 €	Brokkoli 1,50 €
	Reis 1,35 €
	Weiß-Weincreme 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 Kaschunnüsse, H5 Pecannüssen, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia-/Queensland ---- I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid / Sulfite, M Lupine, N Weichtiere