




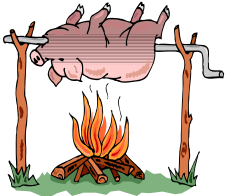
Menükarte des Wohn- und Pflegezentrums **St. Mauritius, Medebach**

Telefon Küche

0 29 82 / 406 - 140



Vom **20.01. – 26.01.2025**
(Bitte Rückgabe bis (16.01.2025) 8

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	<p><i>Cremesuppe Gyros- geschnetztes Reis oder Püree Krautsalat</i></p> <p><i>Puddingtöpfchen</i></p>	<p><i>Gärtnersuppe Nudel – Pilz – Gemüsepfanne Waldpilzsoße</i></p> <p><i>Götterspeise</i></p>	<p><i>Cremesuppe Geflügel- frikadelle Rahmsoße Selleriesalat Püree</i></p> <p><i>Joghurt</i></p>	<p><i>Hühnerbrühe mit Einlage Gem. Braten Blumenkohl Salzkartoffeln oder Püree Kompott</i></p>	<p><i>Tomatensuppe Heringsstipp Salzkartoffeln</i></p> <p><i>Frisches Obst</i></p>	<p><i>Pichelsteiner Eintopf Gek. Rindfleisch</i></p> <p><i>Fruchtquark</i></p>	<p><i>Rinderkraftbrühe mit. Einlage Spießbraten Rosenkohl Salzkartoffeln oder Püree Sonntagsdessert</i></p>
Menü II Vegetarisch	<p><i>Cremesuppe Gemüsefrikadelle Hollandaise Püree</i></p> <p><i>Puddingtöpfchen</i></p>	<p><i>Gärtnersuppe Apfelstrudel Vanillesoße</i></p> <p><i>Götterspeise</i></p>	<p><i>Cremesuppe Nudelauflauf mit Schinken</i></p> <p><i>Joghurt</i></p>	<p><i>Hühnerbrühe mit Einlage Großer Salatteller mit Schinken und Ei Kompott</i></p>	<p><i>Tomatensuppe Eierauflauf Spinat Püree</i></p> <p><i>Frisches Obst</i></p>		
Menü III	<p><i>Cremesuppe Gyros- geschnetztes Reis oder Püree Möhrengemüse Puddingtöpfchen</i></p>	<p><i>Gärtnersuppe Nudel – Pilz – Gemüsepfanne Waldpilzsoße</i></p> <p><i>Götterspeise</i></p>	<p><i>Cremesuppe Geflügel- frikadelle Rahmsoße Kaisergemüse Püree</i></p> <p><i>Joghurt</i></p>	<p><i>Hühnerbrühe mit Einlage Gem. Braten Kohlrabi Salzkartoffeln oder Püree Kompott</i></p>	<p><i>Tomatensuppe Fischfilet Dillsoße Püree Spinat</i></p> <p><i>Frisches Obst</i></p>	<p><i>Gemüse Eintopf Bockwurst</i></p> <p><i>Fruchtquark</i></p>	<p><i>Rinderkraftbrühe mit. Einlage Spießbraten Mischgemüse Salzkartoffeln oder Püree Sonntagsdessert</i></p>

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit. Änderungen sind vorbehalten. Menü 1 gilt als gewählt, wenn keine rechtzeitige Rückgabe der Menükarte erfolgt!
. Alle unsere Speisen werden unter Verwendung von jodiertem und fluoridiertem Speisesalz hergestellt und können die zugelassenen Zusatzstoffe Phosphat, Konservierungs- und Farbstoffe, Antioxidantien, Geschmacksverstärker, Süßungsmittel, Schwefelung enthalten! Allergene Zusatzstoffe können bei Bedarf in der Küche hinterfragt werden. Da wir in einer Großküche kochen können Kreuzdekontaminationen nicht ausgeschlossen werden!