



Menükarte des Wohn- und Pflegezentrums St. Mauritius, Medebach


Telefon Küche

0 29 82 / 406 - 140



«Name»
«Strasse»
«PLZ» «Ort»

Vom 20.04. – 26.04.2026
(Bitte Rückgabe bis (16.04.2026) 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	<i>Cremesuppe Schweinsbraten Salzkartoffeln oder Püree Sauerkraut</i> <i>Puddingtöpfchen</i>	<i>Hühnerboullion mit Einlage Frikadelle Rahmsoße Püree Bohnensalat</i> <i>Götterspeise</i>	<i>Steckrübeneintopf Bockwurst</i> <i>Joghurt</i>	<i>Gemüsebrühe mit Einlage Hühnerfrikassee Reis oder Püree Möhrengemüse Kompott</i>	<i>Cremesuppe Apfelpannkuchen</i> <i>Frisches Obst</i>	<i>Schnittbohnen- Eintopf Bockwurst</i> <i>Fruchtquark- Speise</i>	<i>Sonntagssuppe Gekochte Rinderzunge Meerrettichsoße Salzkartoffeln oder Püree Rote Beete Sonntagsdessert</i>
Menü II Vegetarisch	<i>Cremesuppe Grießschnitte Vanillesoße Kirschen</i> <i>Puddingtöpfchen</i>	<i>Gemüse- Reispfanne Käsesoße</i> <i>Götterspeise</i>	<i>Möhreneintopf Vegetarische Wurst</i> <i>Joghurt</i>	<i>Gemüsebrühe mit Einlage Kartoffelrösti Euromixed Holländische- soße Kompott</i>	<i>Cremesuppe Eierragout Püree</i> <i>Frisches Obst</i>	<i>Graupeneintopf</i> <i>Fruchtquark- speise</i>	<i>Grillgemüse Tomatensugo Püree</i> <i>Sonntagsdessert</i>
Menü III	<i>Cremesuppe Schweinsbraten Salzkartoffeln oder Püree Blumenkohl</i> <i>Puddingtöpfchen</i>	<i>Hühnerboullion mit Einlage Frikadelle Rahmsoße Püree Möhrengemüse</i> <i>Götterspeise</i>	<i>Möhreneintopf Bockwurst</i> <i>Joghurt</i>	<i>Gemüsebrühe mit Einlage Hühnerfrikassee Reis oder Püree Euromixed Kompott</i>		<i>Graupeneintopf Bockwurst</i> <i>Fruchtquark- Speise</i>	<i>Sonntagssuppe Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Salzkartoffeln oder Püree Möhren Rustika Sonntagsdessert</i>

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit. Änderungen sind vorbehalten. Menü I 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!