



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


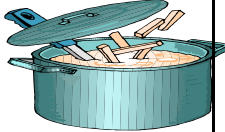
Telefon Küche

0 29 82 / 406 - 140



Vom 05.10. – 11.10.2020

(Bitte Rückgabe bis 01.10.2020) / Allergene Woche 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I Vollkost	Kartoffelsuppe Bandnudeln oder Püree Bolognese Salat Puddingtöpfchen oder Kompott	Hühnerboullion mit Einlage Currywurst Kartoffelsalat Götterspeise oder Kompott	Gemüsecreme- Suppe Kasseler Sauerkraut Salzkartoffeln oder Püree Joghurt oder Kompott	Gärtnersuppe Hähnchenkeulen- geschnetzelt Reis oder Püree Salat Kompott	Cremesuppe Hokifilet Dillsoße Salzkartoffeln oder Püree Salat Frisches Obst oder Kompott	Schnittbohnen- Eintopf Gep. Schweinfleisch Fruchtquark- Speise oder Kompott	Sonntagsuppe Senfkrusten- braten Salzkartoffeln oder Püree Romanescumix Sonntagsdessert oder Kompott
Menü II Vollkost	Kartoffelsuppe Gemüselasagne Kräutersoße Puddingtöpfchen oder Kompott	Hühnerboullion mit Einlage Bandnudeln Gemüsekäsesoße Salat Götterspeise oder Kompott	Gemüsecremes- uppe Milchreis Zucker und Zimt Joghurt oder Kompott	Gärtnersuppe Blumenkohl- bratling Püree Hollandaise Kompott	Cremesuppe Eierflan Spinat Püree Frisches Obst oder Kompott	Gemüse Eintopf Bockwurst Fruchtquark- Speise oder Kompott	
Menü III Schonkost	Kartoffelsuppe Bandnudeln oder Püree Bolognese Möhrengemüse Puddingtöpfchen oder Kompott	Hühnerboullion mit Einlage Bratwurst Kohlrabigemüse Püree Götterspeise oder Kompott	Gemüsecreme- Suppe Kasseler Blumenkohl Salzkartoffeln oder Püree Joghurt oder Kompott	Gärtnersuppe Hähnchenkeulen- geschnetzelt Reis oder Püree Brokkoli Kompott	Cremesuppe Hokifilet Dillsoße Spinat Reis oder Püree Frisches Obst oder Kompott		Sonntagsuppe Senfkrusten- braten Salzkartoffeln oder Püree Karotte Rustika Sonntagsdessert oder Kompott

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 Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden!