



**Seniorenzentrum  
St. Josef  
Hallenberg**

## Menüplan für die Woche vom 17.01.2022 bis zum 23.01.2022

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Champignoncremesuppe	Frühlingssuppe	Brokkolicremesuppe	Spargelcremesuppe	Tomatensuppe Gärtnerinnen Art		Rindfleischsuppe mit Nudeln
<b>Menü 1</b>	Schinkenschnitzel " Hawai " mit Currysoße Butterreis Erbsen	Kohlroulade mit Specksauce Salzkartoffeln	Hackbraten mit Eierfüllung an Brauner Soße mit Schwarzwurzelgemüse Salzkartoffeln	Kassler mit Grünkohl Salzkartoffeln	Fischfrikadelle mit Meerrettichsauce Wachsbrechbohnsensalat mit Püree	Terrine Linseneintopf mit Bockwurst und einem Brötchen	Spießbraten an Brauner Soße Rahmwirsing Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b>	Maccaroni mit Schinken- Sahnesoße mit Parmesan Eisbergsalat mit Honig-Senf Dressing	Reibeplätzchen Apfelmus Rübenkraut	Vegetarische Hackbällchen Tomatensauce Spiralnudeln	panierte Rinderleber Speck-Sauerkraut Kartoffelpüree	Gemüseteller mit Rührei und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	Terrine Linseneintopf mit Bockwurst und einem Brötchen	Spießbraten an Brauner Soße Rahmwirsing Salzkartoffeln
<b>Dessert</b>	frisches Obst	Karamellpudding	Quarkspeise mit Preiselbeeren	Vanille-Pudding	Fruchtjoghurt	Gebäck	Mousse Praline
<b>Abendessen</b>							

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Telefonnummer "Essen auf Rädern": **02984/304115**

Verordnete Diätangebote entnehmen Sie unserem Kostformenkatalog

Gerne informieren wir Sie über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

#BEZUG!		Qualitätsmanagement #BEZUG!																		Rullko Menü		
Tag	Montag	All	Zus	Dienstag	All	Zus	Mittwoch	All	Zus	Donnerstag	All	Zus	Freitag	All	Zus	Samstag	All	Zus	Sonntag	All	Zus	
Suppe	Champignoncremesuppe			Frühlingsuppe	GG,EI .SL,WZ		Brokkolicremesuppe	ML		Spargelcremesuppe	GG,M L,SL,WZ		Tomatensuppe Gärtnerinnen Art	SL	3				Rindfleischsuppe mit Nudeln	GG,EI .WZ		3
Menü 1	Schinkenschnitzel " Hawai "	GG,M L,WZ	12	Kohlroulade	GG,S L,WZ	3	Hackbraten mit Eierfüllung	EI,SE	4	Kassler	SL		Fischfrikadelle	GG,EI F,ML .WZ		Terrine Linseneintopf mit Bockwurst und einem Brötchen	GG,S L,SU, WZ	1,2,16	Spießbraten	GG,S O,SL, SE,S M,WZ		
	mit Currysoße	GG,S L,WZ	3,12	mit Specksauce			an Brauner Soße	GG,S O,SL, WZ,G E		mit Grünkohl	KV		mit Meerrettichsauce	GG,M L,SU, WZ	2,4,12 .13			an Brauner Soße	GG,S O,SL, WZ,G E			
	Butterreis	KV	3	Salzkartoffeln	KV		mit Schwarzwurzelgemüse	GG,M L,SE, WZ	2,3,12	Salzkartoffeln	KV		Wachsbrechbohnsal at	KV				Rahmwirsing	GG,M L,WZ		1	
	Erbsen	KV	1,3,12				Salzkartoffeln	KV					mit Püree	GG,M L,SE, WZ	3,12			Salzkartoffeln	KV			
Menü 2	Maccaroni	GG,M L,WZ	117,1 8,19,2 1	Reibeplätzchen	GG,EI .HF	1	Vegetarische Hackbällchen	GG,EI SO,W Z,GE		panierte Rinderleber	GG,W Z	29	Gemüseteller mit Rührei und Sauce Hollandaise	EI,ML, SL	3	Terrine Linseneintopf mit Bockwurst und einem Brötchen	GG,S L,SU, WZ	1,2,16	Spießbraten	GG,S O,SL, SE,S M,WZ		
	mit Schinken- Sahnesoße	ML	1,2,16	Apfelmus	KV	2	Tomatensauce	GG,M L,SL, WZ	1,3	Speck-Sauerkraut	SU	1,12	Salzkartoffeln	KV				an Brauner Soße	GG,S O,SL, WZ,G E			
	mit Parmesan	EI,ML	1	Rübenkraut	KV		Spiralnudeln	GG,W Z	1,12	Kartoffelpüree	ML								Rahmwirsing	GG,M L,WZ		1
	Eisbergsalat	KV																	Salzkartoffeln	KV		
	mit Honig-Senf Dressing	EI,SO, ML,S E																				
Dessert	frisches Obst			Karamellpudding	ML	1,7	Quarkspeise mit Preiselbeeren	ML	1,7,12	Vanille-Pudding	ML	12	Fruchtjoghurt	ML	12	Gebäck			Mousse Praline	ML,S F,HN		
Abendessen	Getränkewahl			Getränkewahl			Getränkewahl			Getränkewahl			Getränkewahl			Getränkewahl			Getränkewahl			
	Aufschnittplatte	ML,S F,PI	1,2,16	Aufschnittplatte	ML,S F,PI	1,2,16	Aufschnittplatte	ML,S F,PI	1,2,16	Aufschnittplatte	ML,S F,PI	1,2,16	Käseplatte	ML		Aufschnittplatte	ML,S F,PI	1,2,16	Aufschnittplatte	ML,S F,PI	1,2,16	
	Brot und Butter	GG,S O,ML, WZ,R		Brot und Butter	GG,S O,ML, WZ,R		Brot und Butter	GG,S O,ML, WZ,R		Brot und Butter	GG,S O,ML, WZ,R		Brot und Butter	GG,S O,ML, WZ,R		Brot und Butter	GG,S O,ML, WZ,R		Brot und Butter	GG,S O,ML, WZ,R		
	Milchreis	ML					Heiße Fleischwurst	KV	1,2,16				Hering in Senfsoße	FI,SE					Kartoffelsalat Münsterländer Art	EI,ML, SL,SE .SU		

**Allergene:** KV = Keine vorhanden, GG = Enthält Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, KT = Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EI = Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, FI = Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, EN = Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SO = Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, ML = Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), SF = Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SL = Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SE = Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SM = Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, SU = Enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben, LU = Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse, WT = Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

**Zusatzstoffe:** 00 = Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, 01 = mit Konservierungsmitteln, 02 = mit Antioxidationsmitteln, 03 = mit Geschmacksverstärker, 04 = mit Süßungsmittel(n), 05 = koffeinhaltig, 06 = mit kakaohaltiger Fettglasur, 07 = mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = mit Farbstoff, 13 = geschwefelt, 14 = gewachst, 15 = geschwärzt, 16 = mit Phosphat, 17 = mit Milchpulver, 18 = mit Molkenpulver, 19 = mit Milcheiweiß, 20 = mit Eiklar, 21 = unter Verwendung von Milch, 22 = unter Verwendung von Sahne, 23 = mit Pflanzeneiweiß, 24 = mit Stärke, 27 = Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, 28 = aus Fischstücken zusammengefügt, 29 = aus Fleischstücken zusammengefügt, 30 = mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil (Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich.)







































































