



**Seniorencentrum
St. Josef
Hallenberg**

Menüplan für die Woche vom 09.08.2021 bis zum 15.08.2021

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Broccolicremesuppe	Eiermuschelsuppe	7-Kräutersuppe	Feine Kürbissuppe	Tomatencremesuppe		Rindfleischsuppe mit Nudeln mit Eierstich
Menü 1	Fischstäbchen Rahmspinat Kartoffelpüree	Wirsingroulade an Brauner Soße Salzkartoffeln	Schweinenackensteak mit Paprika marinade Kartoffelsalat Münsterländer Art	Rinderbraten in eigener Soße Möhrenstücke Rustika Kartoffelklöße	Hokifilet Meuniere Pfannengemüse Kartoffelpüree	Terrine Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage mit Brötchen	Geschnetzeltes Jägerart Blumenkohl mit polnischischer Butterspätzle
Menü 2	Herzhafter Pfannkuchen mit Pilzen Sauce Hollandaise Blattsalate Joghurt Dressing	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze Erbsen	Herzhafte Frikadelle Rahmsauce Kohlrabi mit heller Sauce Salzkartoffeln	Münchener Weißwurst mit süßem Senf Spitzkohl in Rahm Kartoffelpüree	Eierstich mit Senfsauce Kaiserschoten Salzkartoffeln	Terrine Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage mit Brötchen	Geschnetzeltes Jägerart Blumenkohl mit polnischischer Butterspätzle
Dessert	frisches Obst	Erdbeerpudding	Rote Grütze mit Vanillesoße	Pistazien Pudding	Fruchtjoghurt	Gebäck	Limone Joghurt Creme
Abendessen							

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	Broccolicremesuppe	GG,M L,WZ		Eiermuschelsuppe	GG,EI .SL,W Z		7-Kräutersuppe	ML	3	Feine Kürbissuppe	GG,M L,SE, WZ	3,4,12	Tomatencremesuppe	ML					Rindfleischsuppe mit Nudeln	GG,EI .WZ	3	
																			mit Eierstich	EI,ML		
Menü 1	Fischstäbchen	GG,FI WZ		Wirsingroulade	GG,EI .SE,W Z		Schweinenackensteak mit Paprika marinade	SE		Rinderbraten in eigener Soße	GG,S L,SE, WZ	4	Hokifilet Meuniere	GG,FI ML,W Z	28	Terrine Steckrübeneintopf		KV		Geschnetzeltes Jägerart	ML,S U	1,2,13
	Rahmspinat	ML		an Brauner Soße	GG,S O,SL, WZ,G E		Kartoffelsalat Münsterländer Art	EI,ML, SL,SE .SU		Möhrenstücke Rustika	KV		Pfannengemüse	GG,S O,SL, WZ	12	mit Fleischeinlage		KV	2,3	Blumenkohl mit polnischischer	GG,EI ML,W Z	12
	Kartoffelpüree	ML		Salzkartoffeln	KV				Kartoffelklöße	KV			Kartoffelpüree	ML		mit Brötchen	GG,W Z		Butterspätzle	GG,EI .WZ	1,12	
Menü 2	Herzhafter Pfannkuchen mit Pilzen	GG,EI SO,M L,SL, WZ		Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	GG,EI ML,W Z,DI		Herzhafte Frikadelle	GG,EI WZ		Münchener Weißwurst mit süßem Senf	SL,SE	2,3,16	Eierstich mit Sensesauce	GG,EI ML,S L,SE, WZ	2,3	Terrine Steckrübeneintopf		KV		Geschnetzeltes Jägerart	ML,S U	1,2,13
	Sauce Hollandaise	EI,ML, SL		Erbesen	KV	1,3,12	Rahmsauce	GG,S O,ML, WZ		Spitzkohl in Rahm	ML,S L		Kaiserschoten	KV		mit Fleischeinlage		KV	2,3	Blumenkohl mit polnischischer	GG,EI ML,W Z	12
	Blattsalate						Kohlrabi mit heller Sauce	GG,M L,SL, WZ	1,3,12	Kartoffelpüree	ML		Salzkartoffeln	KV		mit Brötchen	GG,W Z		Butterspätzle	GG,EI .WZ	1,12	
	Joghurt Dressing	EI,ML					Salzkartoffeln	KV														
Dessert	frisches Obst			Erdbeerpudding	ML	1,7,12	Rote Grütze	KV	1	Pistazien Pudding	ML,S F,WA	12	Fruchtjoghurt	ML		Gebäck				Limone Joghurt Creme	ML	
							mit Vanillesoße	ML	1,7													
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		
	Grießpudding	GG,M L,WZ					Eiersalat	GG,EI .SE,W Z	1,7				Angemachter Camembert	EI,ML						Nudelsalat	GG,EI .SE,W Z	2,12

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 Queenslandnuss) 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 SO₂ 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 Fleischherzeugnissen erforderlich.)

Qualitätsmanagement

#BEZUG!

Rullko Menü

#BEZUG!

Tag	Montag	Kcal	kJ	E	F	KH	Dienstag	Kcal	kJ	E	F	KH	Mittwoch	Kcal	kJ	E	F	KH	Donnerstag	Kcal	kJ	E	F	KH	Freitag	Kcal	kJ	E	F	KH	Samstag	Kcal	kJ	E	F	KH	Sonntag	Kcal	kJ	E	F	KH						
Suppe	Broccolicremesuppe	93	389	2	5	10	Eiermuschelsuppe	724	3052	18	16	122	7-Kräutersuppe	4	19	0	0	1	Feine Kürbissuppe	74	307	2	5	4	Tomatencremesuppe	133	558	7	5	14										Rindfleischsuppe mit Nudeln mit Eierstich	44	184	2	1	7			
Menü 1	Fischstäbchen	230	967	16	10	18	Wirsingroulade	336	1397	12	25	13	Schweinenackensteak mit	363	1520	26	28	1	Rinderbraten in eigener	227	947	22	12	7	Hokifilet Meuniere	157	658	16	5	13	Terrine Steckrübenein	98	415	2	0	20	Geschnezteltes Jägerart	362	1511	18	29	5						
	Rahmspinat	88	364	3	5	5	an Brauner Soße	98	408	2	4	12	Kartoffelsalat Münsterländer	139	585	2	8	14	Möhrenstücke Rustika	35	146	1	1	5	Pfannengemüse	77	318	2	4	6	mit Fleischeinlage	182	757	20	9	1	Blumenkohl mit	380	1581	12	30	16						
	Kartoffelpüree	127	534	2	5	16	Salzkartoffeln	92				20							Kartoffelklöße	108	458	2	0	24	Kartoffelpüree	127	534	2	5	16	mit Brötchen	182	770	6	1	35	Butterspätzle	238	1000	8	6	37						
Menü 2	Herzhafter Pfannkuchen	238	996	10	8	30	Schwäbische Käsespätzle	559	2346	15	33	52	Herzhafte Frikadelle						Münchener Weißwurst mit	377	1560	14	32	7	Eierstich mit Senfsauce	336	1401	17	24	14	Terrine Steckrübenein	98	415	2	0	20	Geschnezteltes Jägerart	362	1511	18	29	5						
	Sauce Hollandaise	92	380	0	10	0	Erbsen	92	385	6	2	11	Rahmsauce	55	230	1	4	4	Spitzkohl in Rahm	56	235	2	2	7	Kaiserschoten	30	126	3	0	3	mit Fleischeinlage	182	757	20	9	1	Blumenkohl mit	380	1581	12	30	16						
	Blattsalate												Kohlrabi mit heller Sauce	27	112	2	0	4	Kartoffelpüree	127	534	2	5	16	Salzkartoffeln	92		2	0	20	mit Brötchen	182	770	6	1	35	Butterspätzle	238	1000	8	6	37						
	Joghurt Dressing	74	309	1	6	4							Salzkartoffeln	92		2	0	20																														
Dessert	frisches Obst						Erdbeerpudding	89	376	3	4	11	Rote Grütze	49	208	0	0	11	Pistazien Pudding	120	507	3	4	19	Fruchtjoghurt	91	381	3	3	13	Gebäck												Limone Joghurt	508	2144	11	10	90
													mit Vanillesoße	123	516	5	5	14																														
Abendessen	Getränkewahl						Getränkewahl						Getränkewahl						Getränkewahl						Getränkewahl																							
	Aufschnittplatte	168	699	11	14	0	Aufschnittplatte	168	699	11	14	0	Aufschnittplatte	168	699	11	14	0	Aufschnittplatte	168	699	11	14	0	Käseplatte	311	1289	23	24	0	Aufschnittplatte	168	699	11	14	0	Aufschnittplatte	168	699	11	14	0						
	Brot und Butter	501	2096	15	10	88	Brot und Butter	501	2096	15	10	88	Brot und Butter	501	2096	15	10	88	Brot und Butter	501	2096	15	10	88	Brot und Butter	501	2096	15	10	88	Brot und Butter	501	2096	15	10	88	Brot und Butter	501	2096	15	10	88						
	Grießpudding	187	786	7	5	28							Eiersalat	337	1393	8	32	4								Angemachter Camembert	171	718	13	12	2								Nudelsalat	201	847	5	10	24				
Summe	1798	7520	66	80	199	Summe	2661	####	85	108	330	Summe	1858	7378	72	102	160	Summe	1793	7489	73	85	177	Summe	2024	8079	103	93	189	Summe	1591	6678	82	45	200	Summe	3438	####	125	178	326							
Durchschnitt Ø	257	1074	9	11	28	Durchschnitt Ø	380	1537	12	15	47	Durchschnitt Ø	265	1054	10	15	23	Durchschnitt Ø	256	1070	10	12	25	Durchschnitt Ø	289	1154	15	13	27	Durchschnitt Ø	227	954	12	6	29	Durchschnitt Ø	491	2057	18	25	47							







































































