

Speiseplan

Name:		

Woche 24.06.2024 bis 30.06.2024

2024	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 24.06	8033 Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln 37 RSKMW A1 G L	4621 Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE 3,8 VM G L	4516 Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE 3,3 & GMW A1 C G	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. VM G
Di 25.06	7118 Zarter Sauerbraten Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße R C L	5009 Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen BE 4,3 & VM G	4126 Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln BE 3,1 RM G	1221 Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4 VM G L
Mi 26.06	8485 Rinderhacksteak "Mediterrano" auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem Pfeffer und Meersalz RW A1 C	4659 Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln VMW A1 G L	4228 Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0 SM G L M N	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei. GW A1 C
Do 27.06	7223 Paniertes Schweineschnitzel mit Spargelragout in Sauce à la Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln SMW A1 C G	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott VMW A1 C G	4226 Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree BE 2,3 SM G L	1222 Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie BE 0,8 GMW A1 G L
Fr 28.06	7539 Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G L	4634 Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln BE 4,3 VM C F G L	4706 Alaska-Seelachs paniert aus Fischstücken zusammengefügt, mit Remouladensoße, Kartoffeln BE 3,9 MWF A1 C D G L M	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. VKMW A1 C G
Sa 29.06	8281 Pfefferschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße mit Weinbrand, garniert mit grünem und schwarzem Pfeffer und Speck, buntes Gemüse, Bratkartoffeln SAMW A1 G L	4805 Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen BE 2,1 VW A1 C L	4160 Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln BE 3,8 RMW A1 G L	443 Köstliche Festtagssuppe Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen. SGW A1 C L
So 30.06	8310 Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" in Champignon- Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln RAMW A1 C G L	7691 Spargelragout mit Petersilienkartoffeln VMW A1 G	4223 Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree BE 3,3 37 SMW A1 C G L	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. VKM G

Sozialstation St. Martin Engstingen Grieserstraße 20/1 72829 Engst ingen

Telefonnummer: 015259243535

Mail: ear@sozialstation-engstingen.de

BE = Broteinheiten R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; A enthält Alkohol; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose; A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln