

# Speiseplan Seniorenzentrum Kirchheim

42. KW

18.10.2021 bis 22.10.2021

Abgabetermin: Freitag 08.10.2021

		MENÜ 1		MENÜ 2		VEGETARISCHE KOST
<b>MONTAG</b> 18.10.2021	😊	Kräutercremesuppe A <b>Heidelberger Bratwurst (A,Z)</b> mit Zwiebelsoße A, Karotten A Kartoffelstampf A Frisches Obst		Kräutercremesuppe A <b>Pochierte Hähnchenbrust</b> mit Karottengemüse, Thymiansoße A und Nudeln A Frisches Obst		Kräutercremesuppe A <b>Gebratene Tofuscheibe A</b> mit Sesammantel A Thymiansoße A, Tomatenreis A Frisches Obst
<b>DIENSTAG</b> 19.10.2021		Brokkolicremesuppe A <b>Gebackener Fleischkäse Z</b> Kümmelsoße A, Kartoffeln A und Zucchini Gemüse A Cappuccino-Mousse A		Brokkolicremesuppe A <b>Kaiserschmarren A</b> mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelmus Cappuccino-Mousse A	🔪 <small>HANWERK</small>	Brokkolicremesuppe A <b>Kichererbsen Frikadelle A</b> an Koriandersoße A dazu Vollkornreis A, Salat A Cappuccino-Mousse A
<b>MITTWOCH</b> 20.10.2021	😊	Gemüsebrühe mit Fadennudeln A <b>Maultaschen mit Schweinefleisch</b> und Spinat A, Tomatensoße A, Blattsalat A Kirschgrütze mit Vanillesahne A	🔪 <small>HANWERK</small>	Gemüsebrühe mit Fadennudeln A <b>Serbische Reispfanne A</b> mit Rindfleisch dazu Blattsalat A Kirschgrütze mit Vanillesahne A		Gemüsebrühe mit Fadennudeln A <b>Gemüsegoulasch</b> mit Ebly-Weizen A dazu Salat Kirschgrütze mit Vanillesahne A
<b>Donnerstag</b> 21.10.2021	D	Paprikarahmsuppe A <b>Hähnchenkeule</b> "Toskanische Art" mit Ratatouille und Kräuterpolenta A Grießpudding mit Fruchtdip A	😊	Paprikarahmsuppe A <b>Nudel-Gemüseauflauf A</b> dazu Tomatensoße A dazu Bohnensalat A Grießpudding mit Fruchtdip A		Paprikarahmsuppe A <b>Auberginen mediterran</b> Tomatensoße A, Kartoffeln dazu Bohnensalat A Grießpudding mit Fruchtdip A
<b>Freitag</b> 22.10.2021	D	Sellerierahmsuppe A <b>Backfisch vom Wels A,</b> Remoulade A dazu Kartoffelsalat A Frisches Obst		Sellerierahmsuppe A <b>Schweinesülze Z</b> mit hausgemachter Remoulade A dazu Ofenkartoffeln Frisches Obst	🔪 <small>HANWERK</small>	Sellerierahmsuppe A <b>Süße Vollkornpfannkuchen A</b> mit karamellisierten Apfelspalten Vanillesoße A und Zimtucker Frisches Obst

**D** leichte Vollkost, spezielle Kostformen auf Anfrage

Das Küchenteam vom Mathilde Vogt Haus wünscht

Ihnen einen guten Appetit !

**Kurzfristige Änderungen vorbehalten!!!**



Seniorenzentrum Kirchheim  
Tel: 06221-720022



Liste der Zusatzstoffe kann im Speisesaal eingesehen werden. **Z** / Liste der Allergene kann im Speisesaal eingesehen werden. **A**