



Menü-angebot	1 11,00 € Menü 1	2 11,00 € Menü 2	3 11,00 € Vegetarisch	4
<b>Mo</b> 16.06.	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,EI,S Art. 4610 ● L	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,EI,M,Me,La Art. 4523 ☞ L	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548 ☞ ●	
<b>Di</b> 17.06.	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4124 ● L	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● L	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G,G1,S Art. 4552 ☞ ● L	
<b>Mi</b> 18.06.	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,EI,M,Me,La Art. 4524 ☞ ● L	<b>Schweinegulasch "Hausfrauen Art"</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. 4164 ●	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,EI,M,Me,La,S,Se Art. 4508 ☞ ●	
<b>Do</b> 19.06.	<b>Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch</b> dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,EI,M,Me,La,S Art. 4079 ● L	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spralnudeln G,G1,EI Art. 4001 ●	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln Art. 4639 ☞ ● L	
<b>Fr</b> 20.06.	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4429 ● L	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis Art. 4798 ● L	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,EI,M,Me,La Art. 4558 ☞ ●	
<b>Sa</b> 21.06.	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen "naturrell" und Salzkartoffeln G,G1,EI,M,Me,La,S Art. 4061 ● L	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La Art. 4630 ●	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen "naturrell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,EI,M,Me,La Art. 4543 ☞ ● L	
<b>So</b> 22.06.	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La Art. 4770 ● L	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,EI,M,Me,La,S Art. 4013 ●	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reispfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,EI,M,Me,La,S Art. 4562 ☞ ●	

Caritas-Zentrum für Pflege und Beratung - Menüservice Illtal  
Ihre Ansprechpartnerin: Frau Tanja Kiefer-Martin  
Tel. 06825-9413830 / E-Mail [menueservice@zentrum-pflege-beratung.de](mailto:menueservice@zentrum-pflege-beratung.de)

**Wählen Sie Ihre Kostform:**  
L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☹ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikel/info](http://www.apetito.de/artikel/info) oder telefonisch unter der