



Menü- angebot	1 11,00 €	2 11,00 €	3 11,00 €	4
	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	
<b>Mo</b> 23.06.	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> In einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4053 ● L	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4551 ●	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 Art. 4549 ☞ ●	
<b>Di</b> 24.06.	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S Art. 4747 ● L	<b>Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 ☞ ● L	
<b>Mi</b> 25.06.	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☞ ● L	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4074	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4598 ☞	
<b>Do</b> 26.06.	<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsing-gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4768 ● L	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ☞ ● L	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4576 ☞ ●	
<b>Fr</b> 27.06.	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4472 ● L	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4080 ● L	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683 ☞ ● L	
<b>Sa</b> 28.06.	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch S Art. 4645 ● L	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 4614	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4556 ☞ ● L	
<b>So</b> 29.06.	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei Art. 4145 ● L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4192 ● L	<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4595 ☞ ●	

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=Milchweizen 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