

# VOLLKOST/DIABETIKERGEEIGNETE MENÜKARTE

## SENIORENHEIM ST. JOSEPH EPELBORN

	<b>Frühstück</b> 8:00 Uhr – 9:30 Uhr Kaffee, Tee	<b>Mittagessen</b> 11:30 Uhr – 13:00 Uhr Tagessuppe, Getränke	<b>Kaffee</b> 14:30 Uhr – 16:00 Uhr Kaffee	<b>Abendessen</b> 17:30 Uhr – 19:00 Uhr Brot, Butter <sup>①</sup> , Käse <sup>①</sup> , Wurst <sup>②③④</sup> Getränke <sup>①⑥</sup>
<b>Montag</b> 09.07.18	Buffet	Rahmwirsing mit Mettwurst <sup>②③⑥</sup> mit Püree Pudding Toffee-Sahne	Zupfkuchen	Gemischte Aufschnittplatte <sup>②③④</sup>
<b>Dienstag</b> 10.07.18	Buffet	Saarländischer Dibbelabbes <sup>②③</sup> mit Apfelmus und Salat Kirschjoghurt	Berliner	Kalter Lioner <sup>②③⑥</sup> mit Senf
<b>Mittwoch</b> 11.07.18	Buffet	Kalbshacksteak in Rahmsoße mit Bratkartoffeln und grüne Bohnen Vanillequark <sup>①②⑦</sup>	Selbstgebackener Käsekuchen	Salamiplatte <sup>②③④</sup> mit Senfgurken
<b>Donnerstag</b> 12.07.18	Buffet	Schweinegeschnetzeltes <sup>②③④</sup> mit Rösti und Gurkensalat  Pudding Waldfrucht <sup>②</sup>	Apfelstreusel	Kirschpfannkuchen Mit Vanillesoße
<b>Freitag</b> 13.07.18	Buffet	geb. Scholle mit Remouladensoße <sup>①⑦</sup> mit Butterkartoffeln und gem. Salat <sup>②③⑤⑦</sup> frisches Obst	Sahnerolle	gem. Käseplatte mit Brot
<b>Samstag</b> 14.07.18	Buffet	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst Joghurtdessert	Schokokuchen	Jägertoast <sup>②③⑥</sup>
<b>Sonntag</b> 15.07.18	Buffet	Schweinesteak in Rahmsoße mit Kroketten und Brokkoli Eisbecher	Mandarinen - Schnitte	Restaurationsplatte <sup>②③④</sup> reich garniert

① mit Farbstoff ② mit Konservierungsstoff ③ mit Antioxidationsmittel ④ mit Geschmacksverstärker ⑤ geschwefelt ⑥ mit Phosphat  
 ⑦ mit Süßungsmittel ⑧ mit Schutz Atmosphäre Verpackung ⑨ mit Nitrit Pökelsalz  
 Alle unsere hergestellten Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Diese können Sie in unsere Küche erfragen,  
 auch erhalten Sie dort Einblick in den Allergenordner