















Anna Haag Mehrgenerationenhaus
Speiseplan KW 10 vom 03.03. bis 09.03.2025

	Suppe	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	Salat
Montag	Tagessuppe A : a,g	Tortellini mit jungem Blattspinat in Rahm und Parmesan N: Kcal /Be 600/7 Z: A:a,i,g 	Apfelstrudel mit Vanillesoße N: Kcal /Be 946/8,2 Z: A:a,c 	Kompott Z: A:a	Tagesaktuelle Salatangebote
Dienstag	Tagessuppe A :	Hackfleischröllchen mit Tzatziki und Tomatenreis N: Kcal /Be 745/11,6 Z: A:g 	Kartoffelrösti mit Champignons und Schweizer Emmentaler überbacken N: Kcal /Be 680/6,8 Z: A:a,g,i 	Fruchtquark Z: A:g	Tagesaktuelle Salatangebote
Mittwoch	Tagessuppe A : a,g	Schinkennudeln mit Ei und Tomatensoße N: Kcal /Be 955/8,6 Z:12,03,02 A: a,c,g,i 	Sellerie-Sesam-Schnitzel mit Kräutersoße und Reis N: Kcal /Be 910/6,7 Z: A: 	Obst Z: A:	Tagesaktuelle Salatangebote
Donnerstag	Tagessuppe A: a,c	Gegrillte Hähnchenschlegele mit hausgemachtem Kartoffelsalat N: Kcal /Be 698/8,2 Z: A: a,g 	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne N: Kcal /Be 343/7,0 Z: A: a, 	Pudding Z: A: g	Tagesaktuelle Salatangebote
Freitag	Tagessuppe A : i,g	Pochiertes Fischfilet auf Gemüsestreifen mit Dillrahm und Salzkartoffeln N: Kcal /Be 860/6,7 Z: A: a,g,d 	Pellkartoffeln mit Dillcreme N: Kcal /Be 805/14,5 Z: A: a,c,g 	Banane Z: A:	Tagesaktuelle Salatangebote
Samstag		Pichelsteiner Eintopf Brot N: Kcal /Be 610/4,3 Z: A: a,c,i 	Gemüseintopf mit Bauernbrot N: Kcal /Be 530/4,1 Z: A: i 	Eisbecher Z: A: g	
Sonntag	Tagessuppe A : a,c	Kalbsrahmbraten mit Kaisergemüse und Semmelknödeln N: Kcal /Be 680/6,9 Z: A: a,c,i 	Kartoffel-Gemüse-Gratin N: Kcal /Be 564/8,9 Z: A: a,g 	Schokomouss Z: A: g	

N = Nährwert (Circa-Angabe auf eine Portion von 500g), A = Allergene, Z = Zusatzstoffe

Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang

Liebe*r Essenteilnehmer*in, in allen Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Sollten bei Ihnen Allergien oder Speisunenverträglichkeiten vorliegen, wenden Sie sich bitte vor der Essenaufnahme an die Küchenleitung.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

Änderungen vorbehalten