

# Speisekarte Haus "Am Silbersee & Sonnenpark"

vom


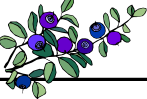




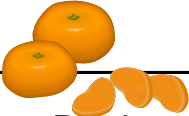

07.01.2019

bis

13.01.2019



G  
u  
t  
e  
n  
  
A  
p  
p  
e  
t  
i  
t

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	mariniertes Hering (1,2,3,4,5,9,12,18,21) "Hausfrauen Art", Salzkartoffeln P 	Wirsing-Eintopf mit Schweinefleisch (1,4,10,16,21) Dessert Apfelkompott (1)
Dienstag	Geflügelfrikassee (1,8,12,16,19,21), mit Mischgemüse (16,21) und Salzkartoffeln	Rührei (9,16) mit Gurkensalat und Salzkartoffeln Dessert Heidelbeerjoghurt (1,16) 
Mittwoch	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch und Knöpfli (1,4,9,10,16,21) (schweizer Spätzle) P 	Hacksteak (9,16,21), Letscho, Tomatenreis Dessert Banane
Donnerstag	gebratenes Fischfilet (6,12,21) mit Zitronen-Hollandaise (9,10,16) Rahmporree (16,21), Salzkartoffeln P	Gräupchen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,4,10) Dessert Vanillequark (1,16) 
Freitag	Schweine-Filetpfanne (16,19,21) mit buntem Gemüse und frische Butterknöpfe (16,21) (schweizer Spätzle) P 	Tiegelwurst (2,3,10,18,21), Sauerkraut, Salzkartoffeln Dessert Pudding (1,16) mit Fruchtsoße 
Samstag	Makkaroni (21) mit Soße Bolognese (16,21), Hackfleischsoße P	Vanillemilchreis (16) mit Pfirsichsoße Zucker-Zimt Dessert Mandarine 
Sonntag	Schweinegulasch (16,18,21), Buttererbsen (16,21), Petersilienkartoffeln P 	Rinderzunge (16,21), Buttererbsen (16,21), Petersilienkartoffeln Dessert Birnenkompott

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenhinweis (kennzeichnet das zugrundeliegende Allergen)  
 1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmitteln,  
 6= mit Phosphat, 7= geschwärzt, 8=Soja, 9= Ei, 10= Sellerie, 11= Erdnuss, 12= Fisch, 13= Sesam,  
 14= Krebstiere, 15= Lupine, 16= Milch, 17= Nüsse, 18= Senf, 19= Sulfid, 20= Weichtiere, 21= Gluten

**Ein drittes Wahlessen steht dem Bewohner als Salatteller laut Karte zur Verfügung.  
 Änderungen vorbehalten!**

# Speisekarte Haus "Am Silbersee & Sonnenpark"








vom

14.01.2019

bis

20.01.2019



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Wirsingroulade (9,16,18,21) mit Petersilienkartoffeln 	Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch (1,4,16,21) <b>P</b> Dessert Fruchtyoghurt (1,16)
Dienstag	Fenchel-Möhren-Eintopf mit Rindfleisch (1,4,16,21)	Hähnchenbrust "Hawaii" (3,16,21), Buttererbsen (16), Salzkartoffeln <b>P</b> Dessert Kirschkompott (1) 
Mittwoch	"Zigeuner"-Schnitzel (21) mit Zwiebel-Paprikasoße, Butterreis, Salat (3) 	herzhaft geschmorter Lammtopf mit Gemüse und Ebly (Sonnenweizen) <b>P</b> Dessert Weintrauben
Donnerstag	Makkaroni (21) mit Hackfleisch, ital. Hartkäse (16) und tomatisierter Soße (21)	Alaska-Seelachsfilet in Kartoffel-Panade (3,9,12,21) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (1,3,5,6,9,16,18,21) <b>P</b> Dessert Vanillepudding (1,16) mit Schokosoße (16) 
Freitag	Kasslerbraten (2,3,10,16,18,21) mit Grünkohl (2,3,18,21), und Salzkartoffeln 	Vorsuppe (9,21), Eierkuchen (9,16,21) mit Ananas-Apfelmus (3) <b>P</b> Dessert Melone
Samstag	Rahmspinat (16,21), Rührei (9,16) und Salzkartoffeln <b>P</b>	Linseneintopf (1,4,10) mit Thüringer Rotwurst (2,3,10,18) und Kasslerwürfel (2,3) Dessert Quarkspeise (1,16) 
Sonntag	Hähnchenfilet (3) mit Buttergemüse (16,21) und Salzkartoffeln 	Rindergulasch (16,21) mit Rotkraut (2,3), und Salzkartoffeln <b>P</b> Dessert Ananaskompott

G  
u  
t  
e  
n  
  
A  
p  
p  
e  
t  
i  
t

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenhinweis (kennzeichnet das zugrundeliegende Allergen)

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmitteln, 6= mit Phosphat, 7= geschwärzt, 8=Soja, 9= Ei, 10= Sellerie, 11= Erdnuss, 12= Fisch, 13= Sesam, 14= Krebstiere, 15= Lupine, 16= Milch, 17= Nüsse, 18= Senf, 19= Sulfid, 20= Weichtiere, 21= Gluten

**Ein drittes Wahlessen steht dem Bewohner als Salatteller laut Karte zur Verfügung. Änderungen vorbehalten!**

# Speisekarte Haus "Am Silbersee & Sonnenpark"

vom


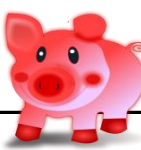





21.01.2019

bis

27.01.2019



G  
u  
t  
e  
n  
  
A  
p  
p  
e  
t  
i  
t

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Weißkraut-Eintopf mit Kasslerwürfeln (1,2,3,4,10,16,21) 	Hähnchenbrust, Rotkraut (2,3), Salzkartoffeln <b>P</b> Dessert Fruchtquark (1,16)
Dienstag	<b>P</b> geschmorte Schweinebäckchen (18,19) in Biersud mit Vanilleöhren (1), hausg. Semmelknödel (2,3,9,16,21)	Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße (16,21), Kartoffelpüree (3,16,19), Salat (3) Dessert Rhabarberkompott 
Mittwoch	Königsberger Klopse (9,21), Kapernsoße (16,19,21), Kräuterkartoffeln, Salat (3) 	<b>P</b> Dessert Schokopudding (16) mit Vanillesoße (1,16) Reis-Eintopf mit Hühnerklein (1,4,10)
Donnerstag	gebratenes Fischfilet (6,12,21) mit Remoulade (1,3,5,9,18,21), Bratkartoffeln, Weißkrautsalat (3)	Vorsuppe (9,21), Quarkkeulchen (9,16,19,21) mit Apfelmus (3) und Zucker <b>P</b> Dessert Banane 
Freitag	Schweinebraten (10,16,21), Rosenkohl(16), Petersilienkartoffeln <b>P</b> 	Dessert Vanillejoghurt (1,16) weiße Bohnen-Eintopf mit Kasslerwürfeln (1,2,3,4,10)
Samstag	Kräuterquark (16) mit Salzkartoffeln, Butter (16) und Leberwurst (2) <b>P</b>	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch (1,4,10,16,21) 
Sonntag	Rinderschmorbraten "Esterhazy" (10,21) kleine Gemüsestreifen, Spätzle (9,21) 	Putengeschnetzeltes, Karotten (16,21), Kartoffeln <b>P</b> Dessert Eisdessert (1,16)

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenhinweis (kennzeichnet das zugrundeliegende Allergen)

1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmitteln,  
6= mit Phosphat, 7= geschwärzt, 8=Soja, 9= Ei, 10= Sellerie, 11= Erdnuss, 12= Fisch, 13= Sesam,  
14= Krebstiere, 15= Lupine, 16= Milch, 17= Nüsse, 18= Senf, 19= Sulfid, 20= Weichtiere, 21= Gluten

**Ein drittes Wahlessen steht dem Bewohner als Salatteller laut Karte zur Verfügung.  
Änderungen vorbehalten!**

# Speisekarte Haus "Am Silbersee & Sonnenpark"


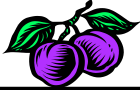





vom

28.01.2019

bis

03.02.2019



Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Gräupchen-Eintopf mit Rindfleisch (1,4,10) 	gebratenes Fischfilet (6,12,21) mit Lachssoße (9,10,12,16,19,21), Gemüsereis, Salat <b>P</b> Dessert Pfirsichquark (1,16)
Dienstag	Kasslersteak (2,3), Sauerkraut, Soße, Kartoffelrösti	sächsische Kartoffelsuppe (1,2,3,4,10) mit Wiener Würstchen (2,3) <b>P</b> Dessert Pflaumenkompott(1) 
Mittwoch	<b>P</b> Nudel-Eintopf mit Hühnerfleisch (9,10,21) 	Schweinefleisch auf asiatische Art in fruchtig-scharfer Soße (16,21) und Ananasreis Dessert Banane
Donnerstag	deftige Gemüsepfanne mit Knacker (2,3,4,6,10,16,18) und Kartoffelecken	gedünstetes Fischfilet (6,12) mit Gemüsesahne (9,10,16,19,21), und Salzkartoffeln Dessert Buttermilchdessert mit Früchten (1,16) 
Freitag	Burgunderbraten (10,16,19,21), Kohlrabigemüse (16), Salzkartoffeln 	Vorsuppe (9,21), Kartoffelpuffer (9,21) mit Erdbeer-Apfelmus (3) <b>P</b> Dessert Beerengrütze
Samstag	Eierragout (9,16,21) mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	<b>P</b> deftiger Kesselgulasch (18,21) Dessert Fruchtjoghurt (1,16) 
Sonntag	Wildgulasch "Hubertus" (19,21), Speckbohnen (2,3,16,21), Salzkartoffeln <b>P</b> 	gegrillte Schweinehaxe (8), Speckbohnen (2,3,16,21), Salzkartoffeln Dessert Cremespeise (8,16)

G  
u  
t  
e  
n  
  
A  
p  
p  
e  
t  
i  
t

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergenhinweis (kennzeichnet das zugrundeliegende Allergen)  
 1= Farbstoff, 2= Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5= mit Süßungsmitteln,  
 6= mit Phosphat, 7= geschwärzt, 8=Soja, 9= Ei, 10= Sellerie, 11= Erdnuss, 12= Fisch, 13= Sesam,  
 14= Krebstiere, 15= Lupine, 16= Milch, 17= Nüsse, 18= Senf, 19= Sulfid, 20= Weichtiere, 21= Gluten

**Ein drittes Wahlessen steht dem Bewohner als Salatteller laut Karte zur Verfügung.  
 Änderungen vorbehalten!**