Unser Menüplan

Generationencafé

01.03.2021 – 07.03.2021

Mo 10 - 17 Uhr

Di - So 10 - 18 Uhr, Mittagstisch 12 - 14 Uhr

An Gut Ohndorf
Wohnanlage für Senioren & Behinderte

	Menü 1	6,50 €	Menü 2	6,50 €
MONTAG 01.03.2021	**Tagessuppe** Geb. Kasseler mit Bratkartoffeln dazu Saison-Gemüse (AaWei,C,H,K,L1,1b,16) Dessert (A,C,H,J,4,6)		**Tagessuppe** Spaghetti mit Tomatensoße u. gerieb. Käse und Salat (AaWei,D,H,1,2,C) Dessert (A,C,H,J,4,6)	
DIENSTAG 02.03.2021	**Tagessuppe** Hähnchenkeule mit Möhrengemüse und Ofenkartoffeln (AaWei,H,C) Dessert (A,C,H,J,4,6)		**Tagessuppe** Frittiertes Gemüse dazu Ofenkartoffeln mit Dip und Salat (AaWei,H,D,C,K,L) Dessert (A,C,H,J,4,6)	
MITTWOCH 03.03.2021	**Tagessuppe** Putenbraten aus der Röhre in Honig-Senfsoße m. Gemüsestreifen dazu Kroketten (AaWei,C,H,D,K,L) Dessert (A,C,H,J,4,6)		**Tagessuppe** Omelette mit Rahmspinat und Sahnepüree (C,H,D) Dessert (A,C,H,J,4,6),)	
DONNERSTAG 04.03.2021	**Tagessuppe** Bauernsülze mit Senf dazu Bratkartoffeln (AaWei,H,C,K,L,1b) Dessert (A,C,H,J,4,6)		**Tagessuppe** Bohneneintopf mit Gemüse dazu ein Brötchen (Aawei,C,H,K,L,3) Dessert (A,C,H,J,4,6)	
FREITAG 05.03.2021	**Tagessuppe** Fischfilet in Senfsoße dazu Blattspinat und Butterkartöffelchen (AaWei,H,C,D,E) Dessert (A,C,H,J,4,6)		**Tagessuppe** Quarkkeulchen mit Apfelmus (Aawei,H,C,K,L,D,1,4,6,7) Dessert (A,C,H,J,4,6))	
SAMSTAG 06.03.2021	**Tagessuppe** „Himmel un Äd“ mit Blutwurst gebraten, Kartoffelpüree dazu geschmorte Äpfel und Zwiebeln (AaWei,H,C,K,L) Dessert (A,C,H,J,4,6,)			
SONNTAG 07.03.2021	**Tagessuppe** Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und gemischten Salat (AaWei,H,C,K,L,2,12) Dessert (A,C,H,J,4,6)		**Tagessuppe** gemischter Fleischteller nach „Art des Hauses“ mit buntem Gemüse und Kartoffelgebäck (AaWei,H,C,K,L,D) Dessert (A,C,H,J,4,6)	

An Gut Ohndorf
Wohnanlage für Senioren und Behinderte
Ohndorferstr.30 • 50189 Elsdorf
Telefon: 02274-9397 / 0

Hinweis:
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Änderungen vorbehalten!

Potenzielle Allergene: **A** Glutenhaltiges Getreide, **Aa Wei** Glutenhaltiges Getre i de Weizen, **A2** Glutenhaltiges Getreide Dinkel, **A3 Kam** Glutenhaltiges Getreide Kamut, **A4 Rog** Glutenhaltiges Getreide Roggen, **A5 Ger** Glutenhaltiges Getreide Gerste, **A6 Haf** Glutenhaltiges Getreide Hafer, **C** Milcheiweiß **D** Eier, **E** enthält Fisch, **F** Erdnüsse, **G** Sojabohnen, **H** Milch u. Erzeugnisse , **I** Krebstiere, **J** Schalenfrüchte, **J1 Man** Mandeln, **J2** Haselnüsse, **J3** Walnüsse, **J4 Cas** Cashewnüsse, **J5 Pek** Pekannüsse, **J6 Par** Paranüsse, **J7 Mac** Macadamianüsse, **J8 Pis** Pistazien, **K** Sellerie, **L** Senf, **M** Weichtiere, **N** Schwefeldioxid und Sulfate, **O** Lupine, **P** Sesamsamen

evtl. enthaltene Zusatzstoffe: **1**Konservierungsstoffe, **1a** Nitrat, **1b** Nitritpökelsalz **2** Antioxidationsmittel, **3** Geschmacksverstärker, **4** mit Süßungsmittel/n, **6** Zuckeraustauschstoffe u. Süßungsmittel **7** Süßstoff mit Phenyalaninquelle **10** Koffeinhaltig, **12** mit Farbstoff, **13** Schwefeldioxid und Sulfite, **14** gewachst, **15** geschwärzt, **16** mit Phosphat