



# Liebfrauen Hamm (Pflege + Wohnen) Speiseplan vom: 30.09.2024 – 06.10.2024



|                             | Menü 1  | Auswahl | Menü 2   | Auswahl | Abendbeilage                   | Allergene  |
|-----------------------------|---|---------|--|---------|--------------------------------|--|
| <b>Montag</b><br>30.09.     | Dicke Bohnen <sup>9,7</sup> mit Speck, Kartoffeln und Bratwurst<br>Sahnepudding <sup>7</sup>  |         | Sellerieschnitzel <sup>1,9</sup> mit Kartoffeln und Soße <sup>7</sup><br>Sahnepudding <sup>7</sup> |         | Blumenkohlsuppe <sup>7,9</sup> | 1 Glutenhaltiges Getreide<br>2 Krebstiere<br>3 Eier<br>4 Fische<br>5 Erdnüsse<br>6 Senf<br>7 Milch<br>8 Schalenfrüchte<br>9 Sellerie |
| <b>Dienstag</b><br>01.10.   | Schweineschnitzel <sup>1</sup> mit Paprikasoße <sup>9</sup> ungarisch Art, Kartoffeln und Blumenkohl <sup>9</sup><br>Kirschpudding <sup>7</sup> |         | Nudel <sup>1</sup> in Basilikum-Tomatensoße <sup>7,9</sup><br>Kirschpudding <sup>7</sup>           |         | Abendrunde                     | 10 Sesamsamen<br>11 Schwefeldioxid und Sulfite<br>12 Lupinen<br>13 Soja<br>14 Weichtiere<br>Zusatzstoffe<br>Farbstoff                |
| <b>Mittwoch</b><br>02.10.   | Steckrübeneintopf mit Wursteinlage <sup>6,9</sup><br>Joghurt <sup>7</sup>   |         | Quarkkälchen <sup>1</sup> mit Rosinen und Vanillesoße <sup>7</sup><br>Joghurt <sup>7</sup>         |         | Brathering <sup>6</sup>        | Konservierungsmittel<br>Antioxidationsmittel<br>Geschmacksverstärker<br>Schwefeldioxid<br>Schwärmungsmittel<br>Phosphat              |
| <b>Donnerstag</b><br>03.10. | Hähnchenkeule mit Soße <sup>7</sup><br>Kartoffeln, Möhregemüse <sup>9</sup><br>Mokkacreme <sup>7</sup>  |         | Kartoffel-Lauch-Gratin mit Käse überbacken <sup>6,7,9</sup><br>Mokkacreme <sup>7</sup>             |         | Frischer Salat                 | Milcheiweiß<br>Koffeinhaltig<br>Chininhaltig<br>Süßungsmittel<br>Phenylalaminquelle<br>Gewachst<br>Taurin<br>Nitritpökelsalz         |
| <b>Freitag</b><br>04.10.    | Fischstäbchen <sup>1,4</sup> mit Kartoffeln und Rahmspinat <sup>7,9</sup><br>Götterspeise   |         | Eieromelette <sup>3</sup> mit Paprikasoße <sup>7,9</sup> und Püree<br>Götterspeise                 |         | Nudelsalat <sup>1,7</sup>      |  |
| <b>Samstag</b><br>05.10.    | Herbstlicher Eintopf <sup>9</sup> mit Bockwurst<br>Früchtequark <sup>7</sup>  |         | Kartoffeltaschen <sup>1</sup> mit, Kräuterquark<br>Früchtequark <sup>7</sup>                       |         | Rinderbrühe <sup>9</sup>       |  |
| <b>Sonntag</b><br>06.10.    | Hähnchenfilet mit Tomaten-Champignon <sup>9</sup> und Hollandaise überbacken dazu Kroketten <sup>1</sup><br>Vanillepudding <sup>7</sup>         |         | Gemüsegulasch <sup>7,9</sup> dazu Butterkartoffeln<br>Vanillepudding <sup>7</sup>                  |         | Senfgurken <sup>6</sup>        |  |

Frühstück: ab 7.00 Uhr  
Mittagessen: ab 12.00 Uhr  
Kaffeetrinken: ab 15.00 Uhr  
Abendessen: ab 18.00 Uhr

Die Nahrungsmittel können Zusatzstoffe und Allergene enthalten  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Küchenleitung  
Bitte Fragen Sie nach den Zusatzstoffen unser Küchenteam  
Die jeweiligen Fingerfood Angebote finden Sie auf den Wohnbereichen