



Liebfrauen Hamm (Pflege + Wohnen) Speiseplan vom: 10.03.2025 – 16.03.2025



	Menü 1	Auswahl	Menü 2	Auswahl	Abendbeilage	Allergene
Montag 10.03.	Hähnchenbrust Natur auf Tomatenbett ⁹ und Nudeln ¹ Bananencreme ⁷		Gemüsegulasch ⁹ dazu Salzkartoffeln Bananencreme ⁷		Porree-Suppe ^{9,7}	1 Glutenhaltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fische 5 Erdnüsse 6 Senf 7 Milch 8 Schalenfrüchte 9 Sellerie 10 Seesam 11 Schwefeldioxid und Sulfite 12 Lupinen 13 Soja 14 Weichtiere Zusatzstoffe Farbstoff Konservierungsmittel Antioxidationsmittel Geschmacksverstärker Schwefeldioxid Schwärzungsmittel Phosphat Milcheiweiß Koffeinhaltig Chininhaltig Süßungsmittel Phenylalaninquelle Gewächse Taurin Nitritpökelsalz
Dienstag 11.03.	Curry Bratwurst mit Kartoffelecken dazu Salat Pistazienpudding ⁷		Überbackene ¹ Rösti mit Gemüse ^{9,7} und Mozzarella dazu Soße Pistazienpudding ⁷		Abendrunde	
Mittwoch 12.03.	Möhreneintopf ⁹ mit, Hackbällchen ^{1,6} Vanillepudding ⁷		Kaiserschmarren ^{1,7} mit Kirschkompott und Soße Vanillepudding ⁷		Ölsardinen	
Donnerstag 13.03.	Gulasch ⁹ mit Paprika, Zwiebeln, Pilz ⁹ dazu Kartoffeln Götterspeise		Kartoffel-Gemüse-Auflauf ^{7,9} mit Käse überbacken Götterspeise		Geflügelsalat ^{7,6}	
Freitag 14.03.	Rahmspinat ^{7,9} mit Spiegelei und Kartoffelpüree ⁷ Himbeerpudding ⁷		Gemüse-Pizza ^{1,9} mit, Cocktail-Dip Himbeerpudding ⁷		Tomatensuppe ^{7,9}	
Samstag 15.03.	Linseneintopf ⁹ mit Wursteinlage Blaubeerquark ⁷		Apfel-Pfannkuchen ^{1,3} mit, Vanillesoße Blaubeerquark ⁷		Kompott	
Sonntag 16.03.	Schweinebraten mit Soße ⁷ Speckbohnen ⁹ und Kroketten ¹ Obstsalat		Gebackenen Camembert ^{1,7} mit Preiselbeeren Obstsalat		Minischnitzel ¹	

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