




Geltungsbereich		Liedeleer Seniorenhaus Qualitätsmanagethandbuch			
Küche		Wochenkarte vom 20.11.2017 bis 26.11.2017			
Kp. 2-2.1.1.		Änderungen vorbehalten			
Tag / Datum	Menü 1	Menü 2 / Leichte Vollkost		Abendessen	
6 Montag 20.11.2017	Deftige graue Erbsensuppe mit Gemüse und Fleischeinlage (Ei,Me,G,S) Quarkspeise (Me)	Fleischbällchen in Champignonsoße (Me) mit Spätzle (G,Ei,Sb) und Broccoli Quarkspeise (Me)		Joghurt Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn) belegt mit Käse, Wurst, Butter Streichwurst/ Streichkäse	
Dienstag 21.11.2017	Reibekuchen (G,Ei) mit Apfelmus (3) Erdbeerpudding (1)	Dörstampt Steckerrüben mit ausgelassenem Hackfleisch Erdbeerpudding (1)		gekochtes Ei gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)	
Mittwoch 22.11.2017	Seelachsfilet in Eihülle gebraten mit einer Dillsoße (Me), Salzkartoffeln und gem. Salat Götterspeise (1) / Joghurt (Me)	Geflügelfrikadelle (Ei,G) mit einer Rahmsoße Salzkartoffeln und gem.Salat Götterspeise (1)		Buttermilchbrei gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)	
Donnerstag 23.11.2017	Leberkäse (3,12,8) gebraten mit Schwarzwurzeln in Rahm (Me,Ei,G) und Kartoffelpüree (Me) Pflaumen	Hähnchenbrust gedünstet mit Schwarzwurzeln in Rahm (Me,4) und Kartoffelpüree (Me) Pflaumen		Joghurt gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)	
Freitag 24.11.2017	Schweineschnitzel (G,S,Sn) mit Rahmsoße (4,S), Erbsen und Salzkartoffeln Grießpudding mit Sirup (1)	Seelachsfilet gedünstet mit einer Bananen- Curry- soße (G) und Risi Bisi (Reis mit Erbsen) Grießpudding mit Sirup (1)		salzige Cremesuppe (G,Ei) Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn) belegt mit Käse, Wurst, Butter Streichwurst/ Streichkäse	
Samstag 25.11.2017	gefüllte Ravioli (2) mit einer Kräuter- soße (G,Me) und Möhrenwürfel Pistazienpudding (Me)	Herzhafte Hühnersuppe mit Gemüse und Sternchennudeln (Ei,Me,G,S) Pistazienpudding (Me)		Kartoffelsalat (2) mit Partyfrikadellen (G,Ei,S,Sn) dazu Brot und Butter	
<u>Totensonntag</u> Sonntag 26.11.2017		Senfbraten mit Soße (S,4), Kaisergemüse und Salzkartoffeln Dickmilch mit Früchten			Grieß oder Sagobrei gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)
Essenzeiten	Laktosefreie Kost,		weitere Kennzeichnungen: LMKV		
Frühstück 08:00-10:00 Uhr	Mittag 12:00-13:30 Uhr	Abendbrot 17:30-19:00 Uhr	G - mit Gluten	K - mit Krebstieren	Ei - mit Hühnereweiß
			E - mit Erdnuss	Sb - mit mit Soja	Me - mit Milcheiweiß
			L - mit Milchzucker	Sf - mit Schalenfrüchten	S - mit Sellerie
			Sn - mit Senft	Se - mit Sesam	Sd - mit Schwefeldioxid
			Lp - mit Lupinen	W - mit Weichtieren	
1= Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe (E200-E285,E1105) 3 =Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süsstoff, 10=Phenylalanin, 11=kann abführend wirken 12=Nitritpöckelsalz					
Datum/ Unterschrift	Erstellung	Änderung	Prüfung	Freigabe	
	22.03.2007	2.Version/ 15.10.2014	15.10.2014/ QMB	30.10.2014/ ED	