




Geltungsbereich		Liedekeler Seniorenhaus Qualitätsmanagementhandbuch			
Küche		Wochenkarte vom 19.02.2018 bis 25.02.2018		Änderungen vorbehalten	
Kp. 2-2.1.1.					
Tag / Datum	Menü 1	Menü 2 / Leichte Vollkost	Abendessen		
7 Montag 19.02.2018	Pfannkuchen (G) mit Apfelmus (3) Quarkspeise	Dörstampt Möhren mit Frikadelle (Sb,Ei,Me,Sf,G) Quarkspeise	Joghurt Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn) belegt mit Käse, Wurst, Butter Streichwurst/ Streichkäse		
Dienstag 20.02.2018	Schweine Cordon bleu (G,S,Sn) mit Rahm- soße (S), grüne Bohnen und Salzkartoffeln Grießpudding mit Sirup (1)	Herzhafter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischbällchen (Ei,Me,G,S) Grießpudding mit Sirup (1)	gekochtes Ei gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)		
Mittwoch 21.02.2018	Brathering (G,Sn) mit Grootheider Stipp (Me) , Salzkartoffeln und Möhrensalat Götterspeise / Joghurt (Me)	Kräuter-Kohlrabi-Schinken (2) in Sahne- soße (Me) und Salzkartoffeln Götterspeise (1)	Grieß oder Sagobrei gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)		
Donnerstag 22.02.2018	Szegediner Gulasch (4) (Schweinefleisch mit Sauerkraut) und Kartoffelpüree (Me) Pflaumen	Eier in Senfsoße (G,Me,S) mit Romanesco und Kartoffelpüree (Me) Pflaumen	Joghurt gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)		
Freitag 23.02.2018	Wildschweingulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln Sahnepudding (Me)	Seelachsfilet gedünstet auf Gemüsestreifen mit Dillsoße (Me) und Salzkartoffeln Sahnepudding (Me)	salzige Cremesuppe (G,Ei) Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn) belegt mit Käse, Wurst, Butter Streichwurst/ Streichkäse		
Samstag 24.02.2018	Deftige weisse Bohnensuppe mit Gemüse und Wursteinlage (3,2) Erdbeerpudding (Me,1)	Hähnchenbrust "Florida" gedünstet mit einer Pfirsich-Currysoße und Reis Erdbeerpudding (Me,1)	Nudelsalat (1,2,3) mit Hähnchennugggets (G) Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,S) Butter		
Sonntag 25.02.2018	 Rinderschmorbraten mit Soße (4,S), Blumenkohl und Salzkartoffeln Vanillecreme 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=Nitritpökelsalz					
Datum/ Unterschrift	Erstellung	Änderung	Prüfung	Freigabe	
	22.03.2007	2.Version/ 15.10.2014	15.10.2014/ QMB	30.10.2014/ ED	