




Geltungsbereich		Liedeleer Seniorenhaus Qualitätsmanagethandbuch			
Küche		Wochenkarte vom 24.07.2017 bis 30.07.2017			
Kp. 2-2.1.1.		Änderungen vorbehalten			
Tag / Datum	Menü 1	Menü 2 / Leichte Vollkost		Abendessen	
2 Montag 24.07.2017	Deftige grüne Erbsensuppe mit Gemüse und Wursteinlage (3,2) Quarkspeise (Me)	Nudelaufbau mit Gemüse, Schinkenwürfel und Käsesoße (Me,Ei,2) Quarkspeise (Me)		Joghurt Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn) belegt mit Käse, Wurst, Butter Streichwurst/ Streichkäse	
Dienstag 25.07.2017	Schweineschnitzel (G,S,Sn) mit Rahmsoße (4,S), Kaisergemüse und Salzkartoffeln Sahnepudding (Me)	Milchreis mit heißen Kirschen Sahnepudding (Me)		Rührei mit Schinken gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)	
Mittwoch 26.07.2017	Fischfilet paniert gebraten mit Petersiliensoße, Bohnensalat und Salzkartoffeln Götterspeise (1) / Joghurt (Me)	Blumenkohl-Käse-Medaillions (G,Ei,Me,S) mit Möhrensoße (Me) und Salzkartoffeln Götterspeise (1)		Grieß oder Sagobrei gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)	
Donnerstag 27.07.2017	Eier in Senfsoße (Me) mit Balkangemüse und Salzkartoffeln Mandelpudding (Me)	Putenschnitzel mit Champignonsoße (4), Reis und Balkangemüse Mandelpudding (Me)		Joghurt gemischte Aufschnitt- und Käseplatte, Butter dazu Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn)	
Freitag 28.07.2017	Grobe Bratwurst (3) mit Porreegemüse in Rahm (Me) und Kartoffelpüree (Me) Pfirsichspalten	Seelachsfilet gedünstet auf Gemüsestreifen mit Dillsoße (Me) und Kartoffelpüree (Me) Pfirsichspalten		salzige Cremesuppe (G,Ei) Brot (G,Sb,Me,Se,Ei,Sn) belegt mit Käse, Wurst, Butter Streichwurst/ Streichkäse	
Samstag 29.07.2017	Bolonese (G,Ei,S,Me) mit Nudeln (G,Ei,Me) und Gurkensalat Erdbeerpudding (Me,1)	Herzhafte Tomatencremesuppe (S,Me,G,Ei) mit Gemüse, Reis und Fleischbällchen Erdbeerpudding (Me,1)		Hähnchenkeulen mit Reissalat dazu Brot (G) und Butter	
Sonntag 30.07.2017	 Rinderrouladen (4) mit Soße (S), grüne Speckbohnen und Salzkartoffeln Fruchtcreme (Me)			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	