Menüplan

Donnerstag von 9.30-11.30 Uhr Frühstücksbuffet in der Cafeteria

MARTINEUM
EVANGELISCHES SENIORENZENTRUM ESSEN-STEELE

Datum:	**27. Januar 20**	**02. Februar 20**	
	Leibgericht	**Menübesprechung HS A, Erdgeschoss**	**Marktküche**	**Abendessen**
Montag 27. Jan 20 **Brot der Woche:** **Müslibrot** **geschnitten**	Gurkensalat in Essig/Öl Passierte Gemüsesuppe 1/7/9 Gabelspaghetti 1W/3/7 Bolognesse mit geriebenem Käse Bunter Obstkorb	Gurkensalat in Essig/Öl Passierte Gemüsesuppe Gemüsefrikadelle 3/7/9/10/15 an Jägersoße Tomatenreis und Selleriegemüse Bunter Obstkorb	Belegte Brote oder Kniften Warme Pellkartoffeln 7 mit Schnittlauchquark
Dienstag 28. Jan 20 **Käse der Woche:** **Blauschimmel-** **käse**	Eisbergsalat in Joghurtdressing 7 Tomatensuppe Brauhausgulasch mit Altbiersoße 10/16 Salzkartoffeln Rosenkohl Quarkcreme mit braunem Zucker 7	Eisbergsalat in Joghurtdressing Tomatensuppe **Wunsch** Rührei XL von drei Eiern **P** 3 Kartoffelpüree Spinat mit Knoblauch 1/7 Quarkcreme mit braunem Zucker 7	Belegte Brote oder Kniften Geflügelcremesuppe 1W/7
Mittwoch 29. Jan 20 **Wurst der Woche:** **Hähnchenfleisch** **in Aspik** **Salatbuffet in** **der Cafeteria**	Nudelsalat mit Schinkenstreifen 1W/3/7 Klare Zwiebelsuppe **Wunsch** Herzhafter Speckpfannkuchen 1W/3/7 an Kräutersoße **Wunsch:** Himbeergötterspeise unbedingt mit Vanillesoße	Nudelsalat mit Schinkenstreifen Klare Zwiebelsuppe **Variation von der Kartoffel:** Kartoffel-Lauch Gratin 1W/3/7/9/10 Kartoffelkrapfen Süßkartoffelrösti mit Bohnen **Wunsch:** Himbeergötterspeise unbedingt mit Vanillesoße	Belegte Brote oder Kniften Nizza Salat 4/7
Donnerstag 30. Jan 20 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl **Salatbuffet in** **der Cafeteria**	Krautsalat Kürbissuppe 1W/7 **Wunsch** Rinderleber Berliner Art 7/10 Stampfkartoffeln Brokkolimix Obstsalat	Krautsalat Kürbissuppe Gemüsepfanne 1/3/9 mit Nudeln, K/F und Tomatensoße Obstsalat	Belegte Brote oder Kniften Käseplatte 7 mit Mandelkäse **(Wunsch)**
Freitag 31. Jan 20 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl **Salatbuffet in** **der Cafeteria**	Gelbe Bohnen mit Sahnedressing 7 Blumenkohlcremesuppe 7 "Kibbelinge" kleine Seelachsfilets 1/3/4/7 im Backteig mit Cocktail-Dipp 10 Butterkartoffeln **Wunsch:** Leipziger Allerlei **Wunsch:**Eis geht immer 3/7/F	Gelbe Bohnen mit Sahnedressing 7 Blumenkohlcremesuppe **Mediterrane Küche** Spinatlasagne mit Fetakäse 1W/3/7 Kirschtomatenragout K und Parmesankäse **Wunsch:**Eis geht immer	Belegte Brote oder Kniften Warme Party-Hackfleischbrötchen 1W/3/
Samstag 01. Feb 20 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Möhrenstreifen (schön weich) in Honig …Eintopftag Wirsingeintopf 1W/3/7 mit Fleischbällchen Joghurt mit Streusel 1/3/7	Möhrenstreifen (schön weich) in Honig **Wunsch** Dampfnudeln 1W/3/7 mit Vanillesoße und Apfelwürfel Joghurt mit Streusel	Belegte Brote oder Kniften **Menü Klassiker:** **Milchreis mit Zimt/Zucker** **und heißen Kirschen** 7
Sonntag 02. Feb 20 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl **Gelbe Woche**	Salatplatte Martineum mit Buttermilchdressing 3/7/9/10 Fette Hühnerbrühe mit Nudeln 1W/3/7 **Wunsch** Sauerbraten hierzu reichen wir Klöße 1/3/7/9/10 und Rotkohl 9 Zitronenmouse mit Garnitur 1/3/7		Belegte Brote oder Kniften Thunfischsalat 4

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.