



SPEISEPLAN

11. Februar 2019
bis 17. Februar 2019



Deutsches Rotes Kreuz

| Tag | Menü 1 | | Menü 2 | | Menü 3 | | Menü 4 | | Menü 5 Hausgemachter Eintopf | |
|------------|---|---------------|--|---------------|---|---------------|--|----------------|--|--|
| | Günstige Alternative 6,30 € | | Hauptmenü 7,30 € | | 7,75 € | | Gourmet- Menü 8,30 € | | 5.50 € | |
| Montag | A5542 | 385 kcal 415g | A4023 | 466 kcal 455g | A4124 | 381 kcal | H7520 | 519 kcal 530g4 | DRK Hausgemachter Pichelsteiner Eintopf | |
| | Zwei Quarcktaler auf Vanillesoße, dazu Apfel- Heidelbeerkompott | | Beefsteak mit Erbsen, Möhren und Nudeln | | Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln | | Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln | | | |
| Dienstag | A5918 | 311 kcal 360g | A 4557 | 544 kcal 400g | H7815 | 656 kcal 600g | A4044 | 529 kcal 530g4 | DRK Hausgemachter Pichelsteiner Eintopf | |
| | Schweinebraten in einer Malz- Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln | | Reibekuchen mit Apfelmus | | Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln | | Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße , Porregegüse und Petersilienkartoffeln | | | |
| Mittwoch | A5951 | 383 kcal 390g | H6306 | 403 kcal 390g | H4417 | 515 kcal 480g | H4824 | 337 kcal 500g | DRK Hausgemachter Pichelsteiner Eintopf | |
| | Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße, dazu Stampfkartoffeln | | Omelette gefüllt mit Broccoli und Karotten, dazu Kräuter- Kartoffelpüree | | Königsberger Klopse in Kapernsoße Karottengemüse und Salzkartoffeln | | Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln | | | |
| Donnerstag | A5072 | 468 kcal 450g | H4663 | 539 kcal 500g | H6570 | 320 kcal 380g | H4310 | 406 kcal 460 g | DRK Hausgemachter Pichelsteiner Eintopf | |
| | Mini-Hacklets in Soße Rübegemüse und Spätzle | | Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße, Broccoli, Zucchini und Tomatenwürfeln | | Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße | | Zartes Kalbsgeschnetzeltes, Pastinakengemüse und Hörnchennudeln | | | |
| Freitag | H7916 | 719 kcal 410g | A4206 | 328 kcal 390g | A4117 | 510kcal 445g | H7211 | 476 kcal 470g | DRK Hausgemachter Pichelsteiner Eintopf | |
| | Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße | | Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln | | Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen | | Jägerschnitzel vom Schwein in Steinpilzsoße, Kohlrabi, Karotten, Soße und Kartoffeln | | | |
| Samstag | H5009 | 278 kcal 400g | H4622 | 385 kcal 500g | A4052 | 515 kcal 465g | A4798 | 359 kcal 455g | DRK Hausgemachter Pichelsteiner Eintopf | |
| | Milchreis mit Zimt und Sauerkirschen | | Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl | | Herzhafte Metzger -Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße, grüne Bohnen und Spiralnudeln | | Hähnchenbrust in Tomaten- Balsamico-Soße und Gemüsereis | | | |
| Sonntag | A5912 | 387 kcal 390 | H4601 | 444 kcal 450g | H4303 | 516 kcal 460g | A4437 | 468 kcal 500g | DRK Hausgemachter Pichelsteiner Eintopf | |
| | Metbällchen mit Möhren-Kartoffel-Durcheinander | | Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln | | 2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Gemüse und Salzkartoffeln | | Schellfisch in Weißwein-Buttersoße, dazu Möhren und Salzkartoffeln | | | |

* Preise inklusive Nachtisch, aber zuzüglich Entfernungspauschale außerhalb Schwarzenbeks.

DRK-Pflegeteam Schwarzenbek
Bismarckstraße 9b · 21493 Schwarzenbek
Telefon 0 41 51 - 53 42

*Ihre Wahl für
feinsten Genuss!*



