



Theodor-Fliedner-Haus

Eine Einrichtung der
Diakoniestiftung Alt-Hamburg



Kurzfristige Änderungen sind aufgrund von Lieferengpässen möglich. Danke fürs Verständnis.

Essenzeiten: Frühstück 8.00-9.30 Uhr Mittagessen 12.00-13.00 Uhr Kaffeetrinken 14.30-15.30 Uhr Abendessen 17.30-19.00 Uhr

40. KW	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024	Samstag 05.10.2024	Sonntag 06.10.2024
Vorspeise	Bunter gemischter Salat	Weizen- Salat mit Paprika Aa	Mandarinen- Eisberg- Salat	Rotkohlsalat	Grüner Salat	Cole Slaw J, I, L, Aa, 1, 2, 3, 9 (Mayonnaise Kraut- Salat)	Eisbergsalat mit Tomate
Menü 1	Rotbarsch D mit Dillsauce G, bunten Möhren und Kartoffeln	Hackbraten Aa, C, J mit Sauerkraut und Püree G	Birnen- Bohnen- Speck 2, 3 mit Salzkartoffeln	Kohlroulade Aa in Bratensauce mit Kartoffelklößen	Fisch Pfanne D mit Sauce G, Erbsen und Gnocchi Aa	Wirsing- Eintopf mit Suppenklößen Aa, C und Kartoffeln	Tafelspitz mit Meerrettichsauce G, Leipziger Allerlei und Kartoffel
Menü 2	Milchreis G mit heißen Kirschen	Cous Cous- Bratling Aa, C mit Rahmbrokkoli G	Mit Feta- Käse und Gemüse gefüllte Paprika G, dazu Sauce G und Reis	Tomatencreme- Suppe G mit Schnittlauch und Sahnehaube G	Kräuterkartoffeln mit Kräuterquark G und Radieschen Salat	Eier- Ragout mit Pilzsauce C, G und Kartoffel- Püree G	Kartoffelcurry mit roten Linsen G, I
Passierte Kost	Milchreis G mit Kirschen	Hackbraten Aa, C, J, Sauerkraut, Püree G	Birnen- Bohnen- Speck 2, 3, Püree G	Tomatencreme- Suppe G mit Sahnehaube G	Fisch D, Sauce G, Erbsen, Püree G	Wirsing- Eintopf Aa, C	Braten, Sauce G, Leipziger Allerlei, Püree G
Dessert	Sahne Pudding G mit Erdbeersauce	Pflaumen- kompott	Cassis- Quarkspeise G	Tiramisu G, Aa	Nougat- Pudding G, Ha, Hb mit Schokosauce G	Zitronen- Mousse G	Eistöpfchen G
Kuchen	Windbeutel Aa, G	Erdnusskuchen Aa, C, E	Sesamkuchen Aa, C, K	Pflaumenkuchen Aa, C	Spritzring Aa, C	Blaubeer- Streusel- Kuchen Aa, C	Apfel- Quark- Kuchen G, Aa, C

Die Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Küchenteam oder die Leitung oder schauen Sie unter www.rebional.de/leistungen/

Wir verwenden ausschließlich Reis und Nudeln (außer Ravioli, Tortellini und Maultaschen) aus kontrolliert biologischem Anbau.



DE-ÖKO-003