



Theodor-Flidner-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

41. KW	Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024	Samstag 12.10.2024	Sonntag 13.10.2024
Vorspeise	Bunter gemischter Salat	Gurkensalat	Eisberg mit Senf-Dressing ^{J, G}	Sellerie- Karotten-Salat ^I	Tomatensalat	Grüner Salat mit roter Beete	Kohlrabi- Möhren-Salat
Menü 1	Labskaus ^{G, 2, 3} mit rote Beete , Gewürzgurke, Rollmops ^{D, J} und Spiegelei ^C	Nürnberger Würstchen ^{J, 2, 3} mit Sellerie-Püree^{G, I} und Kartoffeln	Hähnchenbrust in Meerrettichsauce^G mit Blumenkohl und Kartoffeln	Grützwurst ^{2, 3} mit Apfelmus und Kartoffelpüree ^G	Paniertes Fischfilet ^{D, C, Aa} mit Fenchel und Speck-Bratkartoffeln ^{2, 3}	Rinderbrühe mit Gemüse ^I und Kartoffelwürfeln	Putenbraten mit Rahmsauce ^G und Süßkartoffel-Püree ^G
Menü 2	Kartoffelsuppe^G mit Schnittlauch	Quark- Auflauf ^{G, Aa} mit Birne	Ravioli ^{Aa, C, G} in Käsesauce ^G mit bunten Möhren	Gemüsepfanne mit Pastinake und Petersilienwurzel , dazu Herzoginkartoffeln ^{Aa}	Kartoffel-Quiche^{C, Aa, G}	Kräuter- Rührei ^{C, G} mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln	Nudeln ^{Aa} mit Pesto und Kirschtomaten
Passierte Kost	Kartoffelsuppe ^G	Grießbrei ^{G, Aa} mit Birne	Huhn, Sauce ^G , Blumenkohl, Püree ^G	Grützwurst ^{2, 3} mit Apfelmus und Kartoffelpüree ^G	Fisch ^D , Fenchel, Sauce ^G , Püree ^G	Rinderbrühe mit Gemüse ^I und Kartoffel	Braten, Sauce ^G , Kartoffel- Sellerie-Püree ^{G, I}
Dessert	Erdbeerpudding ^G	Pfirsichquark ^G	Milchreis ^G mit Zimt und Zucker	Kokospudding ^G	Joghurt mit Himbeere ^G	Schokoladen Mousse ^G	Eistöpfchen ^G
Kuchen	Stracciatella-Schnitte ^{C, Aa, 1}	Kirsch- Kuchen ^{Aa, C}	Aprikosen- Streusel-Kuchen ^{C, Aa}	Ananas- Kuchen ^{G, C, Aa}	Quarkbällchen ^{C, Aa}	Marmorkuchen ^{Aa, C}	Käse- 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