FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 12 18.03 - 24.03.2024

Name:

								TO GARAN	VTIN
	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 18.03.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli	Kräuterbratwurstin leckerer Sauce mit Möhren-Mais- Gemüse und Salzkartoffeln	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch	Schweineroulade "Hausfrauen Art"mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und feinem Butterreis	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalatmit Brot und Butter
	G A1,F,G 441ki 0,5 g.F 1,4 ZU 2,0 SA 1,5,9 13,8 KH 8,4 EW 6,3 BE	S A1,I,5 531kj 2,3 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 6,1 F 10,2 KH 3,5 EW 4,7 BE	G A1,F,I, 436ki 0,2 g.F 3,4 ZU 1,3 SA 0,7 F 18,8 KH 5,4 EW 6,8 BE	S A1,I,J, 311kj 0.5 g.F 2.5 ZU 3.1 SA 3,4.5 1.7 F 11.7 KH 3.0 EW 5,6 BE	V A1,C,I, 394kj 0.7 g.F 2,3 ZU 1.1 SA 6,9 BE	S A1,G,I, J,2,4,5 ,9 4.5 F 10,1 KH 3,8 EW 5,1 BE	S A1,C,G 738kj 4,2 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 5,9 10,1 F 13,3 KH 8,0 EW 4,5 BE	V G,5,9 601kj 0,8 g.F 14,6 ZU 0,1 SA 9,2 BE 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW 9,2 BE	R A1,A2, 626kj 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW 3,7 BE
Dienstag 19.03.2024	Wiegebraten (Hackbraten)n delikater Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Gebackener Fleischkäsein pikanter Sauce mit feinem Mischgemüse dazu Salzkartoffeln	Zartes Geflügelfilet "Alfredo"in Käsecremesauce dazu Gemüsespaghetti	Bunte Kartoffelpfannemit Blattspinat und feinem Käse überbacken	Rigatoni mit Schinkenstreifen in Bärlauchsauce dazu Gurkensalat mit Haus-Dressing	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten und pikantem Hausdressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	S A1,C,G 349kj 1,3 g.F 1,5 ZU 0,8 SA 1,J,5,5 3,2 kH 5,1 EW 3,7 BE	G A1,G,I, 480kj 1.8 g.F 0.6 ZU 1.4 SA 6.7 BE 6.3 EW 4,7 BE	S A1,G,I, 410kj 1,8 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 2,4,9 5,1 F 8,5 KH 3,8 EW 3,4 BE	G A1,G,I, 413kj 1,2 g.F 1,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE 2,4 F 11,0 KH 8,1 EW 4,2 BE	V A1,G,I, 322kj 2,3 g.F 0,2 ZU 0,9 SA 5,2 BE 3,2 BE	S A1,C,G 477kj 1,4 g.F 2,4 ZU 1,6 SA 1,1,2,3 3,4 F 16,3 KH 4,5 EW 7,1 BE	F 0.7.0, 599kj 2.2.9.F 1.9.ZU 0.3.SA 1.1 BE 7.3.5 4.1 KH 5.9 EW 1,1 BE	V A1,C,G 879K 5,3.9.F 10,9.ZU 0,4.SA 11,0 BE	A1,C,G 787kj 3,9 g,F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE 1,5 BE
Mittwoch 20.03.2024	Heiße Fleischwurstmit Sauerkraut und Püree	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Herzhafter Spießbratenauf Zwiebelgemüse dazu Paprikakartoffeln und Gurken- Radieschen-Salat	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	S A1.G.2 483kj 0.7 g.F 1.7 ZU 1.3 SA 7.4 S,9 7.0 F 8.7 KH 3.5 EW 3,9 BE	G A1,C,F 412kj 0,3 g,F 1,2 ZU 1,3 SA 5,9 BE 2,4 F 13,7 KH 4,8 EW 5,9 BE	F A1,D,G 454kj 1,3 g.F 1,4 ZU 0,8 SA 4,7 BE	S C.I.J.2, 541kj 2.5 g.F 1.3 ZU 0.7 SA 4,7 BE	V A1,I,3 406kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 7,0 BE	R A1,I,5 286kJ 0.8 g.F 2,5 ZU 0,5 SA 2,7 BE 2,5 ZU 0,5 SA 3,7 BE	G A1,F,G 475kj 0,5 g.F 1.8 ZU 0,5 SA 2,9 BE	V A1,G,5, 502kj 1,1 g,F 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE	V A1,C,G 751kj 5,3 g,F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW 2,2 BE
Donnerstag 21.03.2024	Hackfleischbällchen "Schwedische Art"in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln	Gebackener Seelachs mit fruchtiger Tomatensauce und Frühlingspüree	Original Hähnchen-Döner- Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln	Porree-Schlemmertopf Rinderhack mit Porreewürfel in Käse-Bechamelsauce dazu Nudeln	Frikadelle mit Nudelsalat und Senf	Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	S A1,C,G 460kj 0,9 g.F 1,0 ZU 2,1 SA 6,3 BE	F A1,D,G 391kj 0.8 g.F 2.0 ZU 0.8 SA 5,3 BE	G A1,C,J, 567kj 2,1 g.F 3,6 ZU 1,5 SA 2,3,5 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW 6,3 BE	R A1,I 352kj 0,0 g.F 2,0 ZU 1,4 SA 1,2 F 9,3 KH 8,1 EW 4,1 BE	V A1,G,H 365ki 1,3 g.F 2,1 ZU 2,0 SA 4,8 BE	R A1,G,I, 476kj 1,3 g.F 1,8 ZU 0,9 SA 6,2 BE	S J.J.J.2.3 15.0 F 13.8 KH 8.3 EW 4,5 BE	V A1,C,G 505kj 1,3 g.F 12,3 ZU 0,2 SA 7,0 BE	S A1,C,G #### 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA 3,12,5, g 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW 5,1 BE
Freitag 22.03.2024	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat	Schweinerückenbratenin brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	Buntes Hühnerfrikasseemit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Seelachsfilet gedünstetmit Kräuterbuttersauce, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln	Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis)	Frischer Sommereintopf mit Geflügelwursteinlage	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	R A1,C,F 437kj 1,1 g,F 1,7 ZU 1,1 SA 6,4 BE 5,5 3,1 F 14,4 KH 4,5 EW 6,4 BE	S A1,G,I, 9 1,0 F 9,7 KH 5,8 EW 4,3 BE	G A1,G,I, 401kj 0.3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 2,9 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW 5,9 BE	F A1,D,G 280kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 3,6 BE	V A1,G,I, 416kj 1,9 g.F 3,3 ZU 0,5 SA 5,1 BE 3,7 EV 5,1 BE	G A1,i,2, 4 3.5 F 10,8 KH 2.5 EW 4,9 BE	V C,J,2, 282kj 0,9 g.F 2,7 ZU 0,4 SA 4,2 F 5,0 KH 1,6 EW 1,7 BE	V A1,G,5 555kj 1.1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	F D,G,3, g 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW 3,5 BE
Samstag 23.03.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln	Kräftiger Hühnersuppeneintopt mit buntem Gemüse	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servi	ert ce		Milchreis mit Zimtpflaumenkompott	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	S A1,G,I, 9 1.7 F 8,9 KH 6,5 EW 3,9 BE	G A1,1 305kj 0,4 g.F 0,9 ZU 0,6 SA 4,9 BE	V A1,G,I, 483kj 1,6 g,F 1,5 ZU 1,3 SA K,9 4,7 F 15,1 KH 2,9 EW 6,3 BE	S A1,G,I, 9 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW 3,5 BE	Am Westbahnhof 1 58285 Gevelsberg Tel: 02332 544409			V G,5,9 486kj 0,7 g,F 15,0 ZU 0,1 SA 1,5 F 23,2 KH 2,4 EW 9,7 BE	S A1,C,G 915k 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW 5,0 BE
Sonntag 24.03.2024	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree	Rinderhacksteakmit Pariser Karotten und Kartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Kartoffeln dazu Blattspinat	Fax: 02332 544409 E- Mail: menue@fa pflegedienst.de	95		Germknödel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art"mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	S A1,G,I, 502kj 1,2 g.F 5,4 ZU 0,8 SA 6,2 BE 3,4 F 13,5 KH 7.2 EW 6,2 BE	R A1,C,I, 5 3,3 F 11.4 KH 8.1 EW 5,4 BE	V A1,C,G 331kj 0,2 g.F 2,8 ZU 1,1 SA 4,9 BE	F A1,D,G 293kj 0,7 g.F 1,2 ZU 1,4 SA 1,5,9 1,6 F 8.8 KH 4,7 EW 3,9 BE	beziehen sich auf jeweils 100) g.	Rind	v A1,C,G 662kj 1.3 9.F 13.1 ZU 0.3 SA 10,2 BE S Schwein F Fisch G Geflügel	V A1,A2, 988kj 3,9 g.F 2,1 ZU 1,6 SA 6,0 BE W Wild V Vegetarisch L J amm

FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 13 25.03 - 31.03.2024

Name:

Rind Schwein Frisch GGeflügel WWild Vegetarisch LLamm

_								TO GARAN	V7.
	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	
Montag 25.03.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Nürnberger Rostbratwürstcher auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Deftige Kohlroulade in Speck- Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	Schweizer Kartoffelröstimit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfel	Wiener Würstchenmit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebratenmit Kartoffelsalat
	R A1,C,G 323ki 1.0 g.F 1.5 ZU 1.7 SA 1.5.9 2.3 F 9.2 KH 4.5 EW 4,1 BE	S A1,G,2 496kj 2.3 g.F 1.7 ZU 1.5 SA ,4.5.9 6.6 F 8.8 KH 5.3 EW 3,9 BE	S A1,I,4 411kj 1,6 g.F 1,6 ZU 1,6 SA 4,8 BE 4,8 BE	G A1,G,I, 392kj 0.2 g.F 1.1 ZU 1.5 SA 6,2 BE 9 0.7 F 13.8 KH 7.3 EW 6,2 BE	V A1,G,I, 395kj 2,4 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 1,2,5,9 4,6 F 10,4 KH 2,7 EW 4,2 BE	S A1,1,2, 243kj 0,3 g.F 1,2 ZU 1,5 SA 5 1,0 F 7,7 KH 4,4 EW 3,5 BE	S 2,3,5, 9 12,8 F 12,0 KH 4,2 EW 3,7 BE	V G,5,9 453kj 0,7 g,F 13,2 ZU 0,1 SA 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW 8,8 BE	S C,G,J, 612k 3.5 gF 0.8 ZU 0.5 SA 2,3.5.9 8.1 F 12,3 KH 8.0 EW 3,7 BE
Dienstag 26.03.2024	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	Bunte Gemüseplattemit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	Gemüsebratwurstin pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French- Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	G A1,I,2, 4,5 45ki 2,0 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 6,5 F 9,6 KH 3,6 EW 4,6 BE	V A1,G,I, 270kj 0,9 g,F 1,9 ZU 1,8 SA 9 1,6 F 9,4 KH 2,0 EW 4,2 BE	G A1,C,F 438kj 0.7 g,F 1.6 ZU 1.2 SA 5,5 BE 3.3 F 13.0 KH 5.1 EW 5,5 BE	R A1 550kj 0.1 g.F 7.8 ZU 0.9 SA 1.4 F 20.1 KH 8.4 EW 8,7 BE	V , G,I,J,3 ,5,9 3.2 F 11,2 KH 3.9 EW 5,4 BE	V A1,I 534kj 0,1 g,F 2,7 ZU 0,3 SA 10,9 BE	F C,D,G, 239kj 1,2.9.F 2,2.ZU 0,6.SA 1,0.BE 5,9 2,9.KH 3,1.EW 1,0.BE	V A1,C,G 548kj 0.7 g.F 10.4 ZU 0.3 SA 2.6 F 22.1 kH 3.7 EW 9,4 BE	S A1,A2, #### 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 5,9 BE 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE
Mittwoch 27.03.2024	Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	Paniertes Fischfilet in feiner Kerbelsauce mit Zucchinigemüse und Reis	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven, dazu Kräuter-Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	G A1,F,I, 3 441kj 0,2.9,F 3,2.ZU 0,5.SA 0,7.F 12,7.KH 5,8.EW 5,3.BE	S A1,C,G 368kj 1,0 g.F 1,0 ZU 1,7 SA 1,J,5,9 2,6 F 10,3 KH 5,4 EW 4,2 BE	F A1,D,G 398kj 0.6 g.F 2.4 ZU 0.9 SA 1,J 5.9 15,7 KH 4.7 EW 7,1 BE	S A1,C,G 426kj 1,1 g.F 1,8 ZU 1,4 SA 1,5 9 3,6 F 10,2 KH 6,4 EW 4,8 BE	V A1,C,G 296kj 0.2 g.F 3.5 ZU 1.2 SA 1.4 F 11.9 KH 2.0 EW 5,5 BE	V A1,C,G 381kj 1.3 g.F 1.2 ZU 2.0 SA 1.1,5.9 3.4 F 10.3 KH 4.4 EW 4.1 BE	V C,G,J, 447kj 3.6 g.F 1.2 ZU 1.3 SA 2.3.5.9 8.3 F 3.1 KH 3.9 EW 0,8 BE	V A1,G,5, 555kj 1,1,9,F 18,8 ZU 0,1 SA 10,4 BE 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	S A1.A2, 980kj 4.1 g.F 1.5 ZU 1.8 SA 2.6 BE
Donnerstag 28.03.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsetopf mit Kasselerfleisch	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt- Dressing	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	Gebratene Hähnchenkeulemit Nudelsalat
	V A1,C 576kj 0,5 g.F 7,3 ZU 0,7 SA 6,9 BE	S A1,I,2, 266kj 0,3 g.F 0,8 ZU 1,5 SA 1,0 F 9,0 KH 4,3 EW 4,1 BE	F J.2,3,5 9 5.7 F 11.1 KH 4.0 EW 4.9 BE	R A1,G,I, 349kj 0,4.9,F 2,2.ZU 1,6.SA 2,3.5,9 1,6.F 9,8.KH 6,3.EW 4,1.BE	V A1,C,G 319kj 0.4 g.F 2.2 ZU 1,7 SA 1,1.5,9 2.4 F 8.6 KH 4,1 EW 3,9 BE	V A1,I 408kj 0.1 g.F 3.0 ZU 1.7 SA 7,2 BE	G A1,F,G 472kj 0,5 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 2,9 BE	V A1,G,5, 685kj 0,9 g,F 14,4 ZU 0,1 SA 10,7 BE	G J.2.3. 5.9 16.4 F 11.3 KH 8.4 EW 4,7 BE
Karfreitag 29.03.2024	Geschnetzeltes vom Kalb "Züricher Art" in Pilzrahmsauce mit Erbsengemüse und Langkornreis	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	Feines Seefischfilet (paniert)in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	Griechischer Bauernsalatmit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico- Dressing	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	R A1,G,I, 5,9 1,2 13,1 KH 7,6 EW 6,0 BE	S A1,C,G 409kj 1,5 g.F 1,9 ZU 0,9 SA 1,4 BE 9 8,8 KH 6,1 EW 4,4 BE	G A1,F,I, 3 455kj 0.1 g.F 3.3 ZU 1.7 SA 0.7 E 18.4 KH 6.7 EW 7,1 BE	F A1,D,G 299kj 0.3 g.F 3.0 ZU 1.3 SA 5,2 BE	V A1,C,I, 440kj 0.7 g.F 3.2 ZU 1.9 SA 1,2 3.2 SE 1.8 F 18.6 KH 2.9 EW 8,6 BE	S A1,1,2, 252kj 0,3 g.F 0,9 ZU 1,1 SA 5,9 B,2 KH 4,5 EW 3,7 BE	V C,G,J, 335kj 3,3 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 0,7 BE 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW 0,7 BE	V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 1,6 F 20,5 KH 2,4 EW 8,6 BE	S A1,D,2 661kj 2,1 gF 0,9 ZU 0,6 SA F 3,3.4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE
Samstag 30.03.2024	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwurstwürfeln	Feine Bratwurstin Sauce mit zartem Erbsen- und Möhrengemüse dazu Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüsereis	Hähnchensteaksin Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servi	ert ce		Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	G A1,1,2, 4,5 290kj 0,2 g.F 0,8 ZU 1,0 SA 4,2 BE 2,7 F 9,2 KH 2,4 EW 4,2 BE	S A1,G,I, 452kj 2,4 g.F 1,6 ZU 1,8 SA 6,3 F 8,5 KH 4,0 EW 3,7 BE	V A1,C,G 460kj 0,8 g.F 2,2 ZU 1,2 SA 1,5,9 2,9 F 17,6 KH 3,1 EW 6,6 BE	G A1,F,G 353kl 0,1 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 3,1 F 6,9 KH 6,3 EW 2,6 BE	Am Westbahnhof 1 58285 Gevelsberg Tel: 02332 544409	93		V A1,C,G 723kj 1.3 g.F 13,7 ZU 0.4 SA 9,9 BE 5,9 BE	S A1,A2, C,J,2, 3,4,5 20.5 F 8,1 KH 5,7 EW 2,8 BE
Oster- sonntag 31.03.2024	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln	Zartes Wildgulaschmit Waldpilzsauce dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry- Kokos Sauce, dazu Basmatireis	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle	Fax: 02332 544409 E- Mail: menue@fa pflegedienst.de Die Nährwertangaben	n-		Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Kasseler Bratenmit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	G A1,C,G 379kj 0,8 g,F 1,2 ZU 2,0 SA ,1,9 2,3 F 12,1 KH 4,7 EW 5,5 BE	W A1,C,G 556kj 1,2 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 1,5,9 3,8 F 17,3 KH 6,7 EW 8,0 BE	V 1,4 430kj 1.7 g.F 2.7 ZU 1.2 SA 6,5 BE 3.4 F 15.5 KH 2.3 EW 6,5 BE	S A1,C,G 363kl 0.6 g.F 1.6 ZU 1.2 SA 1,5.9 1.6 F 10,8 KH 6.9 EW 4,9 BE	beziehen sich auf jeweils 100	J g.		V A1,G,5, 634kj 1.2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 9 3,5 F 26,2 KH 4,0 EW 8,8 BE	S A1,C,G 964kj 7,4 g.F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE 5,9 16,6 F 12.8 KH 8,1 EW

FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 14 01.04. - 07.04.2024

Name:

			& GARANTIA						
	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Oster- montag 01.04.2024	Hähnchensteaksmit feiner Sauce dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	Curry-Spinat-Pfannemit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Herzhafter Weißkohl-Möhren- Eintopf mit zartem Rindfleisch	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalatmit Brot und Butter
	G A1,F,I, 453k) 0.1 g.F 3.9 ZU 0.4 SA 6,0 BE	G A1,F,G 285kj 0.2 g.F 2.0 ZU 1.5 SA 1.9 0.8 F 9.6 KH 5.3 EW 4.2 BE	S A1,G,I, 313kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,6 SA 5,9 2,0 F 8,0 KH 5,7 EW 3,5 BE	F A1,D,G 378kj 1,3 g.F 1,8 ZU 1,1 SA 6,0 BE	V A1,I,K 462kj 0,3 g.F 0,9 ZU 0,8 SA 6,1 BE	R A1,I,5 290kj 0,4 g.F 1,8 ZU 0,7 SA 1,4 F 9,2 KH 4,1 EW 4,2 BE	S J.2.3, 5,9 10,1 F 13,2 KH 8,0 EW 4,5 BE	V G,5,9 601kj 0,8 g.F 14,6 ZU 0,1 SA 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW 9,2 BE	R A1,A2, 3 626kj 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW 3,7 BE
Dienstag 02.04.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete- Salat	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	"Cordon Bleu" vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
<u></u>	S A1,C,G 9, 3,3 F 12,4 KH 6,6 EW 5,8 BE	V G,3,4, 5,9 332kj 0,8 g.F 4,8 ZU 0,1 SA 6,0 BE	G A1,F,I, 3 417kj 0.4 g.F 1.9 ZU 1.1 SA 5.9 BE	S A1,G,I, 415kj 1.3 g.F 0,9 ZU 1.5 SA 2,5 F 11,3 KH 6,7 EW 5,3 BE	V A1,C,G 458kj 2,4 g.F 1,3 ZU 0,9 SA 1,1,5,9 6,2 F 8,5 KH 4,9 EW 3,8 BE	G I,2,4,5 317kj 0,2 g,F 0,7 ZU 0,6 SA 2,8 F 8,9 KH 3,6 EW 4,1 BE	S 2,3,4,5 9 5.0 F 4.0 KH 6.8 EW 1,0 BE	V A1,C,G 662kj 1,3 g.F 13,1 ZU 0,3 SA 10,2 BE 29,5 KH 3,8 EW 10,2 BE	S A1,C,G 787kj 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE 1,5 BE
Mittwoch 03.04.2024	Gebackener Leberkäseauf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	"Bifteki" Griechischer Hackbraten mit Hirten-Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat	Geflügelfilets in Paprika-Sahne- Sauce mit Mais-Erbsengemüse und feinem Butterreis	Kürbiscurry mit Reis	Spaghetti "Carbonara" Schinkenspeck in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Karotten-Salat	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	S A1,G,2 460kj 2,3 g.F 1,8 ZU 1,1 SA 4,4,5,9 6,4 F 8,9 KH 3,2 EW 3,8 BE	F A1,D,G 338kj 1.0 g.F 1.8 ZU 1.7 SA 1.6 SE 4.6 BE	S A1,C,G 461kj 2,2 g,F 2,3 ZU 1,0 SA 1,1 2,3 5,9 5,3 F 10,3 KH 4,9 EW 4,4 BE	G A1,G,I, 496kj 0.4 g.F 1.5 ZU 0.9 SA 6,9 BE	V A1,G,I, 5,9 2,5 17,4 KH 2,0 EW 7,2 BE	S A1,G,I, 663kj 3,1 g.F 2,9 ZU 1,1 SA 7,5 BE 7,5 BE	V C,G,J, 215kj 1.3 g.F 2.8 ZU 0.2 SA 2.3.5.9 3.0 F 3.9 KH 1.5 EW 1,1 BE	V A1,G,5, 521kj 1,1 g.F 16,2 ZU 0,1 SA 9,3 BE 22,2 KH 2,9 EW 9,3 BE	A1,C,G 751kj 5,3 g,F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
Donnerstag 04.04.2024	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln	Schweinenerückenbratenin Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Hirten-Käsemit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	S A1,C,G 487kj 0,8 g.F 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE 5,5 5,9 6,5 BE	R A1,C,G 514kj 1.7 g.F 1.0 ZU 1.0 SA 5,8 BE	G A1,I,5 519kj 2,1 g,F 1,5 ZU 1,7 SA 7,0 F 7,9 KH 6,7 EW 3,6 BE	S A1,G,I, 304kj 0.3 g.F 1.2 ZU 1.4 SA 5,9 1,5 F 8.7 KH 5.4 EW 3,9 BE	V C,G,I,2 -5,9 1.6 F 18,3 KH 3,5 EW 6,7 BE	S A1,G,I, 300kj 0.6 g.F 0.9 ZU 0.8 SA 2,5.9 1.3 F 10.3 KH 4.3 EW 4,7 BE	V C,G,J, 507kj 4.3 g.F 2.9 ZU 1.0 SA 2.3.5.9 9.6 F 3.9 KH 4.1 EW 1,1 BE	V A1,C,G 490kj 1.3 g.F 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE	S ,J,2,5, 9 15.2 F 20.7 KH 9,5 EW 5,1 BE
Freitag 05.04.2024	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln	Putenbraten in Bratensauce mit feinem Rübengemüse und Kartoffeln	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art"mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Gemüse-Kartoffel-Auflaufmit herzhaftem Käse überbacken	Geflügelhackfleisch-Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	Beerengrützemit Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
<u>[</u>	S A1,G,I, 468kj 2,2 g.F 2,2 ZU 1,7 SA 3,8 EW 4,4 BE	G A1,G,I, 9 1.8 F 1.8 E 1.3 SA 1.3 SA 1.2 F 9.7 KH 5.8 E 4,3 BE	G A1,C,F 492kj 0.2 g.F 1.0 ZU 1.2 SA 5,9 BE	S A1,D,I, 487kj 1.0 g.F 1.1 ZU 1.3 SA F 2.4.5 4.9 F 11.6 KH 6.5 EW 4,6 BE	V A1,G,I, 5,9 3.3 F 10.6 KH 3.7 EW 4,9 BE	G A1,F,I 396kj 0,1 g,F 1,4 ZU 0,5 SA 6,4 BE 1,7 F 14,3 KH 4,2 EW 6,4 BE	S A1,C,G 345kj 1,5 g.F 2,7 ZU 0,6 SA 1,J,9 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW 1,7 BE	V G,5,9 536k 0,5 g.F 24,5 ZU 0,0 SA 11,4 BE	F A1,A2, D,G,3, 9 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW 3,5 BE
Samstag 06.04.2024	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohnengemüse und Paprikakartoffeln	"Trentiner Markttopf" Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch	Deftige Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servi	ert		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
Ĺ	S A1,1,5 499kj 1,8 g.F 1,2 ZU 0,8 SA 5,0 BE 5,0 BE	S A1,I,5 295kj 0,5 g.F 1,7 ZU 0,6 SA 1,0 F 10,1 KH 3.8 EW 4,6 BE	V A1,C,G 456kj 2,1 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 4,4 F 13,0 KH 4,0 EW 6,3 BE	R A1,I 339kj 0,0 g.F 0,8 ZU 1,7 SA 1,2 F 8,2 KH 8,1 EW 3,8 BE	Am Westbahnhof 1 58285 Gevelsberg Tel: 02332 544409	3	V G,5,9 514kj 0.7 g.F 16,8 ZU 0.1 SA 10,2 I		S A1,C,G 915kj 6,4 g.F 1,7 ZU 1,2 SA 1,0,5 9 14,7 F 13,6 KH 8,3 EW 5,0 BE
Sonntag 07.04.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Kartoffeln	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkomreis		Fax: 02332 544409 E- Mail: menue@fa pflegedienst.de Die Nährwertangaben	n-		Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art"mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	G A1,F,G 419kj 0.7 g.F 1.5 ZU 1.4 SA 1,1.2.9 1.9 F 14.1 KH 6.4 EW 5,3 BE	S A1,G,I, 9 0.1 g.F 1.4 ZU 1.8 SA 9 0.8 F 8.0 KH 5.4 EW 3,6 BE	V A1,1,3, 5 0,9 F 18,1 KH 1,9 EW 7,0 BE	F A1,D,G 315kj 0.6 g.F 3.0 ZU 1,5 SA 4,0 BE	beziehen sich auf jeweils 100	J g.		V A1,G,2 800kj 4,7 g.F 10,1 ZU 0,4 SA 7,8 BE 9,7 F 23,1 KH 2,9 EW 7,8 BE	V G.4.5, g 87kj 3.8 g.F 2.1 ZU 1.6 SA G.4.5, g 6.2 F 32.5 KH 10.8 EW 6,0 BE
							Rind	Schwein FFFisch GGGeflügel	Wild Vegetarisch Lamm

FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 15 08.04. - 14.04.2024 Name:

		O1 L101						To GARAN	Tria
	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
Montag 08.04.2024	"Makkaroni al Forno" Hackfleischsauce dazu Käsemakkaroni	Geflügelsteaks in feiner Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße	Klassisches Eieromelette mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln	Krätiger Rindfleischsuppentopfmit reichlich frischem Gemüse	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebratenmit Kartoffelsalat
	R A1,F,G 557kj 2,2 g,F 1,2 ZU 2,6 SA 7,0 BE 4,3 F 16,7 KH 6,5 EW 7,0 BE	G A1,F,G 438kj 0,8 g.F 1,3 ZU 0,6 SA 4,5 BE 4,5 BE	S A1,I,4 448kj 2,2 g.F 1,6 ZU 1,4 SA 5,4 F 10,3 KH 3,5 EW 4,8 BE	S A1,G,I, 348kj 0,3.g,F 1,4.ZU 1,6.SA 2,5,9 2,0 F 9,8.KH 5,9.EW 4,2.BE	V A1,C,G 364kj 0,8 g.F 1,5 ZU 1,9 SA 1,5,59 3,3 F 10,0 KH 4,1 EW 4,0 BE	R A1,I,5 277kj 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 1,5 F 9,1 KH 3,8 EW 4,1 BE	G A1,C,F 861kj 5,4 g.F 0,9 ZU 1,0 SA 3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW 4,2 BE	V G,5,9 453kj 0,7 g,F 13,2 ZU 0,1 SA 1,5 F 20,9 KH 2,5 EW 8,8 BE	S C,G,J, 612kj 3,5 g.F 0,8 ZU 0,5 SA 3,7 BE 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW 3,7 BE
Dienstag 09.04.2024	Hühnerfrikasseemit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Frischer Markteintopfmit Möhren, Kartoffeln und feiner Geflügel-Bockwurst	Schweinebratenin deftiger Sauce mit feinem Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzelin Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat	Gemüse-Köttbullarmit Käselauchsauce und Bulgur	Rigatoni "al Arrabiata" mit Oliven und Paprika in pikanter Tomatensauce	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	G A1,G,I, 2.9 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW 5,9 BE	G A1,1,2, 4 6,7 F 8,3 KH 2,5 EW 4,0 BE	S A1,I,5 275kj 0,1 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 1,0 F 7,9 KH 5,8 EW 3,5 BE	S A1,C,I, 517kj 2,0 g.F 2,4 ZU 1,4 SA 1,2,3,5 5,2 F 11,8 KH 6,5 EW 5,2 BE	V A1,C,G 469kj 1,0 g.F 1,9 ZU 0,6 SA 1,5,9 2,6 F 17,4 KH 3,6 EW 7,3 BE	V A1,1,3, 409kj 0,3 g.F 2,6 ZU 1,4 SA 5 1,1 F 18,4 KH 2,9 EW 7,7 BE	S C,G,J, 300kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 2,3,5,9 3,7 F 3,3 KH 5,7 EW 0,9 BE	V A1,G,5 9 555kj 1.1 g.F 18.8 ZU 0.1 SA 2.3 F 24.7 KH 2.8 EW 10,4 BE	S A1,A2, #### 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 6,9 BE 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE
Mittwoch 10.04.2024	Westfälische Dicke Bohnenmit Mettwurst und Salzkartoffeln	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit zartem Kohlrabi und Salzkartoffeln	Fischfilet "Napoli" in fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis	Rinderzwiebelbratenin Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchinisalat	Leckerer Möhreneintopf mit frischen Gartenkräutern und Geflügelbällchen	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	S A1,F,G 426kj 2.0 g.F 1,4 ZU 1,9 SA 1,2,5,9 5,1 F 9,1 KH 4.0 EW 3,7 BE	G A1,C,F 375kj 0,4 g,F 0,7 ZU 1,5 SA 5,2 BE 9,5 2,5 F 11,8 KH 4,6 EW	F A1,D,I 337kj 0,1 g.F 1,9 ZU 1,1 SA 0,7 F 12,7 KH 6,2 EW 5,0 BE	R A1,5 376kj 0,2 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 1,7 F 9,3 KH 8.4 EW 4,4 BE	V A1,C,F, 496kj 0,4 9,F 3,3 ZU 1,2 SA 7,1 BE	G A1,C,F 2,97 0,5 9.F 2,4 ZU 0,5 SA 1,J,5 2,9 F 8,8 KH 3,8 EW 4,3 BE	G A1,F,G 472kj 0,5 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 2,9 BE 3.2 F 10,7 kH 9,7 EW 2,9 BE	V A1,G,5 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 9 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	S C,G,I,J 2,3,9 15.9 F 14.6 KH 7.9 EW 2,6 BE
Donnerstag 11.04.2024	Hähnchen Hackbratenin Sauce dazu buntes Gemüse und Reis	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln	Herzhafte Leberknödelauf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	Hähnchenfiletstreifen in Pilzrahmsauce dazu Spätzle	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis	Bunte Nudeln mit Brokkoli - Gemüsesauce	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeulemit Nudelsalat
	G A1,C.F, 429kj 0.5 g.F 1.0 ZU 1.2 SA 6,1 BE 9.5 g.g 14.3 KH 4.9 EW	S A1,I,5 317kj 0,2 g.F 2,1 ZU 1,4 SA 3,9 BE 1,7 F 8,6 KH 6,0 EW	S A1,C,G 399kj 1,3 g.F 1,8 ZU 1,2 SA 1,J,5,9 3,5 F 10,3 KH 4,9 EW 4,9 BE	G A1,C,G 405kj 0,4 9.F 0,7 ZU 0,8 SA 1,5,9 12.F 13,4 KH 7,9 EW 5,2 BE	V A1,1,3 406kj 0,1 g.F 2,8 ZU 1,2 SA 7,0 BE	V A1,G,I, 5,9 1,7 F 15,6 KH 3.4 EW 6,3 BE	C,D,G, J,2,3,5 9 3.5 F 3.4 KH 5,1 EW 0,9 BE	V A1,G,5 634kj 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 9,8 BE	G A1,C,G 942kj 6,3 g.F 2,8 ZU 0,8 SA 7,7 BE 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW
Freitag 12.04.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Gebackener Fleischkäseauf Spinat und Kartoffelpüree	Saftiges Schweinegulaschmit Erbsen- und Maisgemüse dazu Vollkorn-Spiralnudeln	Gedünstetes Rotbarschfilet "Natur" in milder Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln	Champignons "a la Creme" mit grünen Nudeln	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel	Schweizer Wurstsalatmit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	V A1,C 576kj 0.5 g.F 7.3 ZU 0.7 SA 6,9 BE	S A1,G,I, 521kj 2.9 g.F 1.3 ZU 0.9 SA 2.4.5.9 7.6 F 9.5 KH 4.1 EW 3,8 BE	S A1,G,I, 515kj 0.3 g.F 0.7 ZU 1.3 SA 2.1 F 13.4 KH 8.3 EW 5,8 BE	F A1,D,G 318kj 0,6.9.F 2,3.2U 1,3.SA 1,9.F 8,7.KH 5,6.EW 4,1.BE	V A1,G,I, 394kj 1,1 g.F 0.8 ZU 1,4 SA 6,0 BE	S A1,I,5 267kj 0,5 g.F 0,1 ZU 0,6 SA 1,1 F 8.4 KH 3,9 EW 3,8 BE	S G,2,3, 4,5,9 15,0 F 8,3 KH 5,9 EW 2,9 BE	V G,9 443kj 0,7 g.F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE	S A1,D,2 661kj 2,1 9.F 0,9 ZU 0,6 SA F 3,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE
Samstag 13.04.2024	Kalbsragout mit Broccoligemüse und Sazkartoffeln	Pikanter Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Vegetarische Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art"in Sauce mit Fingermöhrchen dazu Salzkartoffeln	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servio Am Westbahnhof 1	ert ce		Bergische Waffelmit heißen Kirschen	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
•	R A1,G,I, 303kj 0.2 g.F 1.5 ZU 1.8 SA 3,7 BE 0.7 F 8.4 KH 7.0 EW 3,7 BE	S G,I,J,2, 380kj 1.6 g.F 0.7 ZU 0.8 SA 5.9 4.0 F 8.7 KH 4.1 EW 4,2 BE	V C,G,I,5 9 4.4 F 12.9 KH 2.8 EW 4,3 BE	S A1,J,3 672kj 0,5 g.F 2,3 ZU 1,6 SA 4,2 BE 1,4 F 8,0 KH 5,1 EW 4,2 BE	58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093	3		V A1,C,F 1.124kj 0,1 9.F 16,6 ZU 0,0 SA 6,4 BE 6,4 BE	S A1,A2, #### 8,9.9.F 0,9.ZU 1.2.SA 2,8 BE 20,5.F 8,1 KH 5,7 EW 2,8 BE
Sonntag 14.04.2024	Schweinerückenbratenin Bratensauce mit zartem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce		Fax: 02332 544409 E- Mail: menue@far pflegedienst.de Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100	ail: menue@fan- egedienst.de vertangaben		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Kasseler Bratenmit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	S A1,1,5 274kj 0.1 g.F 1.0 ZU 1,5 SA 1.1 F 7,3 KH 5.8 EW 3,1 BE	R A1,1,5 376kj 0,4 g.F 1,2 ZU 2,0 SA 4,2 BE	V A1,G,I, 481kj 1.7 g.F 2.6 ZU 1.6 SA 7,9 BE 2.7 F 17.3 KH 4.7 EW 7,9 BE	G A1,C,F 581kj 1,1 g,F 4,3 ZU 1,2 SA 7,2 BE 5,2 F 16,9 KH 5,7 EW 7,2 BE	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		_	V A1,C,G 501kj 1,1 g.F 7.6 ZU 0,2 SA 5,8 BE 2,9 F 19,2 KH 3,5 EW 5,8 BE	S A1,C,G 964kj 7,4 9.F 0.6 ZU 1.5 SA 1,J,2,3, 5,9 16.6 F 12,8 KH 8.1 EW 4,1 BE

FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 16 15.04. - 21.04.2024

Name:

Rind Schwein Frisch GGeflügel WWild Vegetarisch LLamm

								TO GARAN	Tin
	M1 Gut bürgerlich	M2 Leichte Küche	M3 feine Küche	M4 Spezial Gourmet	M5 Vegetarisch	M6 Eintopf & Pasta	M7 Salat & kaltes	M8 Süßspeise	M9 Abendbrot
M ontag 15.04.2024	Mini-Hacksteaks in Bratensauce dazu bunte Bohnen und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfiletin Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis	Lummerbraten vom Schwein in herzhafter Sauce dazu feines Kaisergemüse und Kartoffeln	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalatmit Brot und Butter
	S A1,C,I, J,5 2,7 10,0 KH 6,0 EW 4,5 BE	G A1,F,G 287kj 0.6 g.F 2.5 ZU 0.6 SA 1,J,5.9 1.5 F 7.8 KH 5.7 EW 3,5 BE	S A1,C,I 924kj 0,9 g.F 2,4 ZU 1,3 SA 6,9 BE	S A1,1,5 286kj 0,1 g.F 1,4 ZU 1,7 SA 1,1 F 8,1 KH 5,6 EW 3,6 BE	V A1,C,G 581kj 2.7 g.F 2.5 ZU 1.0 SA 7,5 BE	R A1,C,F 493kj 0,9 g.F 2,0 ZU 1,1 SA 7,6 BE	S A1.C,G 738kj 4.2 g.F 1.1 ZU 0.5 SA 1.2 g.F 1.1 ZU 0.5 SA 1.3 SKH 8.0 EW 4,5 BE	V G,5,9 601kj 0.8 g.F 14.6 ZU 0.1 SA 9,2 BE	R A1,A2, 3 626kj 3,7 g.F 5,4 ZU 1,0 SA 3,7 BE 7,3 F 11,9 KH 8,4 EW 3,7 BE
Dienstag 16.04.2024	Heiße Fleischwurst mit Sauerkraut und Püree	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu buntes Gemüse und Kartoffeln	Gebratene Fleischbällchen vom Rind in Chillisauce und Reis dazu Wachsbohnen-Salat	Klassischer Sauerbratenin Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Thunfischsalat nach "Art des Hauses" mit frischen Salaten dazu French-Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	S A1,G,2 485kj 0.7 g.F 1.7 ZU 1.2 SA 4.1 BE 7.0 F 8.9 KH 3.5 EW 4.1 BE	S A1,G,I, 9 1.6 SA 1.6	R A1,C,I, 481ki 0,9 g.F 2,7 ZU 1,5 SA 2,7 B 16,1 KH 6,2 EW 7,0 BE	R A1.5 382kj 0.2 g.F 4.1 ZU 2.0 SA 1.5F 11.4 KH 6.9 EW 5,3 BE	V A1,F,G 326kj 0.8 g.F 2,4 ZU 0.4 SA 1,5,9 2,2 F 10,9 KH 2,8 EW 4,4 BE	R A1,1,5 283kj 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 1,6 F 9,0 KH 4,0 EW 4,1 BE	F C,D,G, 1,J,2,3, 5,9 3,3 F 4,8 KH 6,8 EW 1,3 BE	V A1,C,G 490kj 1.3 g.F 10,9 ZU 0.2 SA 5.9 BE	S A1,C,G 787kj 3,9 9.F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE 15.2 F 4,9 KH 7,1 EW 1,5 BE
Mittwoch 17.04.2024	Kräftiger Hühnersuppeneintopt mit buntem Gemüse	Bratwurst in Sauce mit feinem Mischgemüse und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Tomatensauce dazu Kartoffelpüree	"Piccata Napoli" zartes Geflügelschnitzel mit Tomatenspaghetti	Gebratenes Gemüsein gelber Currysauce mit Reis	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurtdressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	G A1,I 305kj 0.4 g.F 0.9 ZU 0.6 SA 1.7 F 10.5 KH 3.5 EW 4,9 BE	S A1,G,I, 9 433kj 2,3 g.F 1.4 ZU 1.8 SA 6,1 F 8,0 KH 3,7 EW 3,7 BE	F A1,D,G 418kj 0.7 g.F 2.1 ZU 0.9 SA 4,7 BE	G A1,I 556kj 0.7 g.F 1.7 ZU 1.6 SA 7,0 BE	V A1,F,G 337kj 0.3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 1,5,9 0.8 F 15,8 KH 2.3 EW 6,4 BE	S A1,1,2, 537kj 0.8 g.F 1.3 ZU 0.4 SA 2.4 F 15,0 KH 7.1 EW 6,9 BE	G A1,F,G 475kj 0.5 g.F 1.8 ZU 0.5 SA 2,9 BE	V A1,G,5, 9 2.3 F 21,7 KH 2.8 EW 9,1 BE	V A1,C,G 751kj 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 2,2 BE
Donnerstag 18.04.2024	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis	Fischfilet (Natur) auf feiner Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Spirellis (Nudeln) mit Tomaten- Schinkensauce dazu Rohkostsalat	Filettöpfchen Hähnchen und Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark und Rohkostsalat	Deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Germknödel mit Vanillesauce	Sandwichteller - leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	G A1,F,I, 3 1.4 F 15,7 KH 5.7 EW 5,9 BE	F A1,D,G 307kj 0,9 g.F 1,3 ZU 1,5 SA 1,9 F 8,5 KH 5,0 EW 3,8 BE	S A1,I,2, 4 404kj 0,2 g.F 2,2 ZU 2,7 SA 1,4 F 16,4 KH 3,9 EW 7,3 BE	S A1,G,I, 272kj 0,3 g.F 1,4 ZU 1,8 SA 3,4 BE 0,76 KH 6,1 EW 3,4 BE	V G,9 356kj 0.2 g.F 2.6 ZU 0.7 SA 6,2 BE	S G,I,J,2, 5,9 4,1 F 8,4 KH 4.2 EW 4,1 BE	A1,C,G 942kj 6,7 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 1,3 J.2, S, 5,9 15,3 F 14,0 KH 8.4 EW 4,5 BE	V A1,C,G 662kj 1,3 g.F 13,1 ZU 0,3 SA 10,2 BE	S ,J,2,5, #### 7,0 g.F 4,1 ZU 1,1 SA 5,1 BE 15.2 F 20,7 KH 9,5 EW
Freitag 19.04.2024	Wiener Würstchenmit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie- Möhrensalat	Hähnchenfleisch süß sauermit Chinagemüse und Reis	Hoki-Fischfilet in leckerer Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffeln	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit feinen Kartoffelblättchen und Käse überbacken	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree	Elsässer-Salat, Eisbergsalat, Radicchio und Chinakohl, Tomaten, Zwiebeln und Käsestreifen, dazu Essig-Öl- Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	S A1,G,I, 398kj 1.7 g.F 1.8 ZU 2.2 SA J.2.5.9 4.1 F 10.2 KH 3.3 EW 4,8 BE	V A1,C,G 383kj 1,0 g.F 2,3 ZU 0,7 SA ,I,J,5,9 4,2 F 9,3 KH 3,4 EW 4,3 BE	G A1,F,I, 3 406kj 0.3 g.F 2.3 ZU 1.3 SA 1,2 F 16,3 KH 4.9 EW 6,2 BE	F A1,D,G 392kj 0.8 g.F 1.6 ZU 1.8 SA 1.5,5 2.5 F 11.6 KH 5.4 EW 5,3 BE	V A1,G,I, 5,9 3,1 F 10,1 KH 4,2 EW 4,6 BE	S A1,G,I, 200kj 0.6 g.F 0.9 ZU 0.8 SA 2,5 9 1.3 F 10.3 KH 4.3 EW 4,7 BE	V C,G,J, 446kj 2.0 g.F 2.5 ZU 0.4 SA 2.3.5 6.0 F 4.2 KH 2.3 EW 1,3 BE	V A1,G,5, 555ki 1,1 g,F 18,8 ZU 0,1 SA 9 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	A1,A2, D,G,3, 974kj 6.2.9.F 3.2.ZU 2.2.SA 3.5 BE 15,1 F 14,0.KH 9.9.EW 3,5 BE
Samstag 20.04.2024	Herzhafter Kasselernackerin Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Klassischer Möhreneintopfmit pikanter Rinderfrikadelle	Linsen-Bolognese mit Vollkorn- Fusilli	Gebratene Hähnchenbrustin feiner Sauce mit Paprikakartoffeln und Blattspinat	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servi	ert ce		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	S A1,1,2, 5 304kj 0,9 g.F 1,9 ZU 1,7 SA 4,0 BE 2,4 F 8,5 KH 3,9 EW 4,0 BE	R A1,C,I, 341kj 1,2 g,F 2,3 ZU 0,5 SA 5 2,9 F 8,8 KH 4,7 EW 4,4 BE	V A1,I 385kj 0,2 g,F 1,9 ZU 1,4 SA 6,6 BE	G A1,F,G 383kj 0.5 g.F 0.5 ZU 0.7 SA 5,7 BE	Am Westbahnhof 1 58285 Gevelsberg Tel: 02332 544409			V G,5,9 514kj 0,7 g,F 16,8 ZU 0,1 SA 10,2 BE	S A1,C,G 915kj 6,4 g,F 1,7 ZU 1,2 SA 5,0 BE 5,0 BE
Sonntag 21.04.2024	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit herzhaftem Rübengemüse und Nudeln	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln	Bunte Tortellini mit Käse - Spinatsauce		Fax: 02332 544409 E- Mail: menue@fai pflegedienst.de Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100	5 n-		Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	S A1,G,I, 3,9 1,6 g,F 1,3 ZU 1,4 SA 4,7 F 13,5 KH 4,6 EW 6,0 BE	S A1,I,J 25kj 0,0 g.F 1,2 ZU 1,9 SA 3,5 BE 1,0 F 7,8 KH 5,8 EW 3,5 BE	V A1,C,G 379kj 1,2 g.F 1,4 ZU 0,9 SA 1,5,9 2,5 F 13,2 kH 3,8 EW	R A1,C,F 524kj 2,3 9.F 1,2 ZU 2,2 SA 6,4 EW 4,8 BE	•			V A1,C,G 645kj 1.8 g.F 12,1 ZU 0.5 SA 5.6 F 21,7 KH 4.0 EW 9,1 BE	V 6,4,5, g 88kj 3,9 gF 2,1 ZU 1.6 SA G,4,5, g 6,2 F 32,5 KH 10,8 EW 6,0 BE

FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 17 22.04. - 28.04.2024 Name:

								TO GARAN	VTIO
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	nenus M9
	Gut bürgerlich	Leichte Küche	feine Küche	Spezial Gourmet	Vegetarisch	Eintopf & Pasta	Salat & kaltes	Süßspeise	Abendbrot
M ontag 22.04.2024	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete- Salat	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Italienische Gemüsepastamit Vollkornnudeln	Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwürstchen	Wiener Würstchenmit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebratenmit Kartoffelsalat
	S A1,C,G 450kj 1,3 g.F 2,6 ZU 2,0 SA 5,8 BE	R A1,C,G 431kj 1.4 g.F 1.4 ZU 5.1 SA 5.3 BE	G A1,F,G 716kj 1,8 g.F 2,2 ZU 0,4 SA 9,2 BE	S A1,C,G 446kj 1.1 g.F 1.5 ZU 0.6 SA 1.5,9 3.6 F 11.6 KH 6.7 EW 5,5 BE	V A1,I,3, 5 426kj 0,3 g.F 3,2 ZU 1,6 SA 7,6 BE	S A1,G,I, 353kj 1.6 g.F 1.1 ZU 0.7 SA 1,2,5,9 4,0 F 8,3 KH 3,2 EW 4,0 BE	S C,G,I,J 757kj 5,6 g.F 1,1 ZU 0,9 SA 3,7 BE	V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE	S C,G,J, 612kj 3,5 g,F 0,8 ZU 0,5 SA 2,3,5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW 3,7 BE
Dienstag 23.04.2024	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	Gebratenes Gemüsein Currysauce und Langkornreis	Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	Griechischer Bauernsalatmit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico- Dressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	S A1,C,I, 323kj 0,9 g.F 1,6 ZU 1,7 SA 1,2 BE 2,4 F 9,0 KH 4,3 EW 4,2 BE	G A1,G,I, 480kj 1,8 g.F 0,6 ZU 1,4 SA 4,7 BE 6,0 F 8,6 KH 6,3 EW 4,7 BE	S A1,I,2, 3,4 2,8 F 20,2 KH 4,4 EW 8,0 BE	S A1,1,J, 309kj 0,5 g.F 2,1 ZU 3,2 SA 3,4 1,3 F 11,1 KH 3,6 EW 5,4 BE	V A1,F,G 337kj 0,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 6,4 BE 0,8 F 15,8 KH 2,3 EW 6,4 BE	G A1,1,2, 4,5 455kj 2,0 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 6,5 F 9,6 KH 3,6 EW 4,6 BE	V C,G,J, 335kj 3,3 g.F 1,5 ZU 0,5 SA 2,3 5,9 6,1 F 2,5 KH 3,4 EW 0,7 BE	V A1,G,5 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 9 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	S A1,A2, G G,2,4, 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE
Mittwoch 24.04.2024	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	Geflügelbratwurstin Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Schweineleberragoutin Apfel- Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Klassischer Möhreneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	"Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen, dazu Sauerrahm-Dressing	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	C,D,G, 477kj 2,1 g.F 2,9 ZU 2,6 SA 4,9 BE	G A1,G,I, 498kj 2,6 g.F 1,3 ZU 1,8 SA 3,7 BE	S A1,G,I, 269kj 0,6 g.F 2,8 ZU 0,7 SA 3,7 BE	S A1,G,5, 382kj 1,1 g.F 2,2 ZU 1,6 SA 4,0 BE	V A1,G,I, 5,9 320kj 1,5 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 4,1 BE	G A1,C,F 347kj 0.5 g.F 2,4 ZU 0.6 SA 1,J,5 3,3 F 8,8 KH 4,4 EW 4,4 BE	S G,2,9 387kj 3,2 g,F 3,2 ZU 0,5 SA 4,1 F 4,3 KH 4,3 EW 1,5 BE	V A1,C,G 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE	S A1,A2, 980kj 4,1 g.F 1,5 ZU 1,8 SA C,G,I,J 1,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW 2,6 BE
Donnerstag 25.04.2024	Schweinebratenin pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Original Hähnchen-Döner- Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Kürbis - Hähncheneintopfmit Kartoffeln	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hähnchenkeulemit Nudelsalat
	S A1,1,5 301kj 0,1 g.F 1,0 ZU 1,5 SA 1,1 F 9,0 KH 5,7 EW 4,0 BE	F A1,D,G 289kj 0,6 g.F 1,9 ZU 1,5 SA ,1,5,9 1,4 F 8,2 KH 5,2 EW 3,7 BE	G A1,C,J, 567kj 2,1 g.F 3,6 ZU 1,5 SA 2,3,5 5,8 F 15,7 KH 4,7 EW 6,3 BE	R A1,C,5 431kj 0.5 g.F 3,7 ZU 1,1 SA 6,7 BE	V A1,C,F 541kj 0,9 g.F 1,9 ZU 1,4 SA 5,7 BE	G A1,I 307kj 0,4 g.F 1,0 ZU 0,6 SA 1,8 F 11,2 KH 3,7 EW 5,2 BE	G A1,C,F 447kj 0.8 g.F 2.5 ZU 0.4 SA 2,9 BE 3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW	V A1,C,G 879kj 5,3 g.F 10,9 ZU 0,4 SA 11,0 BE 11,0 BE	A1,C,G J,2,3, 5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW 4,7 BE
Freitag 26.04.2024	Westfälische Dicke Bohnenmit Kasseler und Salzkartoffeln	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarponesauce	Gebackenes Seelachsfiletmit Kräutersenfsauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat	Makkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce dazu Möhrensalat	Porree-Fintonf mit	Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	S A1,G,I, 5,9 1,6 F 9,7 KH 6,3 EW 4,3 BE	S A1,G,I, 544kj 0,0 g.F 0,6 ZU 2,2 SA 3,4 BE	V A1,G,I, 513kj 3,0 g.F 2,4 ZU 0,4 SA J,2,5,9 5,6 F 11,5 KH 3,6 EW 4,3 BE	A1,C,D F, G,I,J,2 3,5,9 3,0 F 11,9 KH 5,6 EW 5,4 BE	V A1,I 404kj 0,1 g.F 3,5 ZU 2,6 SA 7,8 BE	G ,G,I,J,5 ,9 3,2 F 7,4 KH 3,7 EW 3,6 BE	S A1,C,G 942kj 6,7 g.F 0.8 ZU 1,2 SA 1,1,2,3 1,5,9 15,3 F 14,0 KH 8,4 EW 4,5 BE	V G,9 443kj 0,7 g,F 13,4 ZU 0,1 SA 8,6 BE	S A1,D,2 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA F 3,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE
Samstag 27.04.2024	Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Herzhafter Wirsing-Kohl- Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Kichererbsencurrymit Kokosmilch und Bulgur	Schweinebraten in Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servic	i 7 ert		Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	G A1,I,3 310kj 0,2 g.F 2,9 ZU 1,6 SA 0,8 F 9,0 KH 6,7 EW 4,1 BE	R A1,1,5 271kj 0,4 g.F 0,3 ZU 0,5 SA 1,3 F 8,8 KH 4,0 EW 4,0 BE	V A1,G,I, 9 18,5 KH 3,3 EW 7,9 BE	S A1,G,I, 289kj 0,0 g.F 0,8 ZU 2,0 SA 1,0 F 8,1 KH 6,0 EW 3,1 BE	Am Westbahnhof 13 58285 Gevelsberg Tel: 02332 5444093 Fax: 02332 5444095			V A1,C,G 501ki 1.1 g.F 7.6 ZU 0.2 SA 2.9 F 19.2 KH 3.5 EW 5,8 BE	S A1,A2, #### 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW 2,8 BE
Sonntag 28.04.2024	Buntes Hühnerfrikasseemit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	E- Mail: menue@far pflegedienst.de Die Nährwertangaben	The state of the s		Beerengrütze mit Vanillesauce	Kasseler Bratenmit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	G A1,G,I, 401kj 0,3 g.F 1,1 ZU 1,3 SA 2,9 BE 1,1 F 15,7 KH 5,5 EW 5,9 BE	S C.F.G.I J.S.9 2.1F 8.3 KH 5.1 EW 3,7 BE	V A1,C,G I,5,9 403kj 1,3 F 0,1 g.F 18,0 KH 1,9 ZU 3,0 EW 1,0 SA 7,8 BE 7,8 BE	S A1,G,I, 265kj 0,4 9.F 1.8 ZU 1,9 SA 9 0,9 F 7.7 KH 5.8 EW 3,5 BE	beziehen sich auf jeweils 100) g.	Rind		S A1,C,G 964k 7,4 9F 0,6 ZU 1,5 SA 4,1 BE

















FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 18 29.04. - 05.05.2024 Name:

								TO GARAN	Tip
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	menus M9
	Gut bürgerlich	Leichte Küche	feine Küche	Spezial Gourmet	Vegetarisch	Eintopf & Pasta	Salat & kaltes	Süßspeise	Abendbrot
Montag 29.04.2024	Gebackener Leberkäseauf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	Schweizer Sahnegeschnetzeltesmit kleinen Möhren und Spätzle	Spaghetti "Funghi" Italiensche Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	Milchreis mit heißen Kirschen	Herzhafter Rindfleischsalatmit Brot und Butter
	S A1,G,2 460kj 2,3 g.F 1,8 ZU 1,1 SA 4,5,9 6,4 F 8,9 KH 3,2 EW 3,8 BE	R A1,I 348kj 0,0 g.F 1,1 ZU 1,8 SA 1,2 F 8,5 KH 8,7 EW 3,8 BE	G A1,G,I, 507kj 0.9 g.F 1.3 ZU 0.9 SA 7,1 BE	S A1,C,G 339kj 0.7 g.F 2.2 ZU 1.1 SA 1.5 KH 4.1 EW 5,0 BE	V A1,G,I, 411kj 0.6 g.F 0.9 ZU 0.9 SA 9 2,5 F 15.5 KH 3.0 EW 5,7 BE	S A1,C,I, J,S 350kj 1,2 g.F 2,0 ZU 0,5 SA 4,6 BE	S A1,C,G 738kj 4,2 g.F 1,1 ZU 0,5 SA 5,9 10,1 F 13,3 KH 8.0 EW 4,5 BE	V G,5,9 601kj 0,8 g,F 14,6 ZU 0,1 SA 1,6 F 22,1 KH 2,5 EW 9,2 BE	R A1,A2, 3 7,3F 11,9 KH 8,4 EW 3,7 BE
Dienstag 30.04.2024	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	Grobe Bratwurstin Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	Mini-Frühlingsrollen mit chinesischem Gemüse und feinem Wildreis	Gärtnerin- Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Germknödel mit Vanillesauce	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat
	G A1,F,G 416kj 0.5 g.F 0.6 ZU 0.7 SA 1,2 F 15,8 KH 6.0 EW 5,9 BE	S A1,1,3, 5 1,8 F 9,0 KH 3,7 EW 4,2 BE	S A1,G,I, 471kj 0,3.9.F 0,2.ZU 1,0.SA 5,7.BE	G A1,F,G 427kj 1,1 g.F 1,2 ZU 1,3 SA 5,2 BE	V A1.C.F 490kj 0.2 g.F 3.8 ZU 1.3 SA 8,4 BE 1.7 F 22.2 KH 2.7 EW 8,4 BE	R A1,1,5 283kj 0.5 g.F 0.8 ZU 1,2 SA 4,1 BE	S 2,3,4,5 9 5.0 F 4.0 KH 6.8 EW 1,0 BE	V A1,C,G 695kj 1,3 g.F 13,1 ZU 0,4 SA 2,6 F 31,3 KH 4.0 EW 9,5 BE	S A1,C,G 787kj 3,9 g.F 3,7 ZU 1,3 SA 1,5 BE 1,5 E 4,9 KH 7,1 EW 1,5 BE
Mittwoch 01.05.2024	Currywurstpfannemit frischen Zwiebeln und Reis	Geflügel-Hackbratenin würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	Rindersauerbratenin delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu Haus- Dressing	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot
	S A1,I,3, 522kj 1.8 g.F 3.4 ZU 1.4 SA 5.6 BE 4.4 F 17.5 KH 3.6 EW 6,6 BE	G A1,C,F 310kj 0,3 g.F 1,3 ZU 1,7 SA 3,9 BE 3,9 KH 4,3 EW 3,9 BE	F A1,D,I, 426kj 0,3.9.F 3,3.ZU 1,5.SA 7,4.BE	R A1,G,2 432kj 0.2 g.F 3.5 ZU 1,6 SA 5,6 BE	V A1,C,G ,I,5,9 431kj 2,0 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 5,4 F 8,3 KH 5,1 EW 3,5 BE	R A1,I 497kj 0.5 g.F 1.5 ZU 1.1 SA 6,4 BE	V C,G,J, 215kj 1,3 g,F 2,8 ZU 0,2 SA 2,3,5,9 3,9 KH 1.5 EW 1,1 BE	V A1,G,5, 502kj 1.1 g.F 15,7 ZU 0,1 SA 9,1 BE	V A1,C,G 751kj 5,3 g.F 2,4 ZU 1,1 SA 1,2,2,8 5,9 13,5 F 7,8 KH 6,6 EW 2,2 BE
Donnerstag 02.05.2024	Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	Belgischer Gemüseeintopfmit Geflügelbockwurst	Chicken-Nuggetsmit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	Spießbraten in Paprika-Rahm- Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Gemüsemit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfelund mediterranem Gemüse	Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig- Senf-Dressing	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	Sandwichteller- leckere Sandwiches (Toast belegt) mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur
	F J.J.3.5. 9 2.1 F 12.1 KH 5.5 EW 4,4 BE	G A1,I,2, 410kj 2,0 g.F 1,0 ZU 0,8 SA 6,6 F 8,0 KH 2,6 EW 3,9 BE	G A1,C,I, 506kj 1,6 g.F 2,1 ZU 1,3 SA 7,0 BE	S A1,G,I, 446kj 1.9 g.F 2.1 ZU 1.7 SA 5.9 5.4 F 8.9 KH 4.4 EW 3,9 BE	V A1,G,I, 9 346kj 1,4 g.F 1.6 ZU 2,3 SA 4,5 BE 2,4 F 12,2 KH 2,3 EW 4,5 BE	V A1,G,I, 9 1.2 g.F 2.4 ZU 0.8 SA 2.0 BE	V C,G,J, 2,3,5,9 9,6 F 3,9 KH 4,1 EW 1,1 BE	V A1,G,5, 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 9 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	S ,J,2,5, 9 15,2 F 20,7 KH 9,5 EW 5,1 BE
Freitag 03.05.2024	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree	Deftige Kohlroulade in Speck- Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce	Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter
	V A1,C 576kj 0,5 g.F 7,3 ZU 0,7 SA 6,9 BE 6,9 BE	R A1,C,G 382kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,9 SA 4,9 BE 2,9 F 10,8 KH 5,1 EW 4,9 BE	S A1,I,4 411kj 1,6 g.F 1,6 ZU 1,6 SA 4,8 BE 4,1 F 10,8 KH 3,5 EW 4,8 BE	S A1,D,G 387kj 1,1 g.F 2,3 ZU 2,2 SA 1,2 4,5 BE 3,8 F 9,9 KH 4.2 EW 4,8 BE	V A1,C,G 331ki 0,2 g.F 2,8 ZU 1,1 SA 1,9 BE 0,8 F 12,5 KH 2,2 EW 4,9 BE	S A1,C,G 365kj 1,2 g.F 0,5 ZU 0,9 SA 4,9 BE 3,0 F 10,2 KH 4,7 EW 4,9 BE	S A1,C,G 345kj 1,5 g.F 2,7 ZU 0,6 SA 1,7 BE 3,7 F 5,2 KH 6,5 EW 1,7 BE	V A1,C,G 490kj 1,3 g.F 10,9 ZU 0,2 SA 6,9 BE 3,0 F 19,5 KH 3,2 EW 6,9 BE	A1,A2, D,G,3, 974kj 6,2 g.F 3,2 ZU 2,2 SA 3,5 BE 15,1 F 14,0 KH 9,9 EW 3,5 BE
Samstag 04.05.2024	Herzhaftes Saftgulaschvom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Holsteiner Kartoffelsuppemit Wursteinlage	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersenfsauce und Kartoffeln	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servi	ert ce		Milchreis mit roter Grütze	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur
	S A1,C,G 493kj 0.8 g.F 1,1 ZU 1,1 SA 6,5 BE 5,9 3.2 F 14,9 kH 6,7 EW 6,5 BE	S A1,G,I, 332kj 1,1 g.F 1,0 ZU 0,7 SA J.2,9 2,6 F 10,9 KH 2,7 EW 5,0 BE	V A1.I.K 482kj 0.3 g.F 0.9 ZU 0.8 SA 3.2 F 14.5 KH 4.7 EW 6,1 BE	F A1,D,G 293kj 0.8 g.F 1.0 ZU 1.6 SA 1.J.5.9 1.7 F 8.8 KH 4.4 EW 4.0 BE	Am Westbahnhof 1 58285 Gevelsberg Tel: 02332 544409 Fax: 02332 544409	3		V G,5,9 514kj 0,7 g.F 16,8 ZU 0,1 SA 10,2 BE	S A1,C,G 915kj 6.4 g.F 1.7 ZU 1.2 SA 5,0 BE 5,0 BE
Sonntag 05.05.2024	Thüringer Bratwurstin Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	Zarte Hähnchenbrustin feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	Bandnudeln in leckerer Spinat- Käse-Sauce	Schweinesteakmit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	E- Mail: menue@fa pflegedienst.de			Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Käseplatte "Winzer Art"mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot
	S A1,G,I, 371kj 1,9g,F 0,9ZU 1,5 SA 5,9 4,9F 8,0 KH 3,0 EW 3,7 BE	G A1,F,G 283kj 0,2 g,F 1,9 ZU 1,5 SA 1,9 E 0,5 F 9,9 KH 5,4 EW 4,4 BE	V A1,G,I, 488kj 1,3 g,F 0,8 ZU 1,4 SA 5,9 2,6 F 18,4 KH 4.4 EW 7,4 BE	S A1,1,5 382kj 0,1 g,F 1,7 ZU 0,3 SA 1,4 F 13,6 KH 5,7 EW 5,6 BE	Die Nährwertangaben beziehen sich auf jeweils 100) g.	R Dind	V A1,G,2 876kj 5,4 g.F 9,5 ZU 0,4 SA 10,3 BE Schwein F Fisch G Geflügel V	V G.4.5, 9.88kj 3.9 g.F 2.1 ZU 1.6 SA 6,0 BE

















FAN Menü-Service SPEISEPLAN KW 19 06.05. - 12.05.2024 Name:

								TO GARAN	Tin
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	nentis M9
	Gut bürgerlich	Leichte Küche	feine Küche	Spezial Gourmet	Vegetarisch	Eintopf & Pasta	Salat & kaltes	Süßspeise	Abendbrot
Montag 06.05.2024	Geschmorte Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren, dazu Salbeikartoffeln	Magerer Schweinebratenmit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchinisalat	Paniertes Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis	Asiatisches Wokgemüsemit feinem Basmatireis	Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischeinlage	Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Milchreis mit Erdbeer- Rhabarberkompott	Kalter Schweinebratenmit Kartoffelsalat
	G A1,F,G 377kj 0.2 g.F 1,9 ZU 1,0 SA 1,2 F,9 BE 1,3 F 12,8 KH 6,2 EW 5,7 BE	S A1,G,I, 309kj 0,2 g.F 1,2 ZU 1,6 SA 3,8 BE	S A1,G,I, 502kj 1,4 g.F 1,9 ZU 1,6 SA 2,4,5,9 3,4 F 16,5 KH 5,0 EW 7,6 BE	F A1,D,G 441kj 1,3 g.F 1,7 ZU 1,0 SA 7,7 BE	V A1,F,I, 3 435kj 0,1 g.F 4,8 ZU 1,3 SA 8,4 BE	R A1,I,5 283kj 0,5 g.F 0,8 ZU 1,2 SA 4,1 BE	G A1,C,F 861kj 5,4 g.F 0,9 ZU 1,0 SA 4,2 BE 3,5,9 13,2 F 12,8 KH 8,7 EW	V G,5,9 453kj 0,7 g.F 13,2 ZU 0,1 SA 8,8 BE	S C,G,J, 612kj 3,5 g.F 0.8 ZU 0.5 SA 2,3.5,9 8,1 F 12,3 KH 6,0 EW 3,7 BE
Dienstag 07.05.2024	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	Känigahargar Klanasia	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	Schweinerückensteakin Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	Eieromelette mit feinem Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	Frische Wirsing-Rinderhack- Pfanne dazu Salzkartoffeln	Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf- Dill- Dressing	Fiernfannkuchen mit	Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur
	G A1,G,I, 9 0.5 g.F 1.0 ZU 1.6 SA 1.5 F 9.2 KH 7.9 EW 4,2 BE	S A1,C,G ,1,J,3,5, ,9 2,8 F 16,0 KH 5,6 EW 6,8 BE	S A1,G,I, 559kj 2,8 g.F 1,4 ZU 0,7 SA 5,9 5,2 F 13,4 KH 7,5 EW 6,1 BE	S A1,G,I, 264kj 0,2 g.F 1,4 ZU 1,7 SA 9 0,9 F 7,4 KH 5,4 EW 3,3 BE	V A1,C,G 357kj 0.7 g.F 1.2 ZU 0.7 SA J,5,9 3,8 F 7,9 KH 4,5 EW 3,2 BE	R A1,G,I, 9 2,3 F 11,5 KH 3,1 EW 4,5 BE	S C,G,J, 300kj 1,2 g.F 2,2 ZU 0,5 SA 0,9 BE 2,3 KH 5,7 EW 0,9 BE	V A1,C,G 548kj 0,7 g.F 10,4 ZU 0,3 SA 9,4 BE	S A1,A2, #### 6,4 g.F 1,5 ZU 1,4 SA G,2,4, g 11,3 F 27,1 KH 8,5 EW 5,9 BE
Mittwoch 08.05.2024	Gebratene Schweineleberin Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree	Geflügelschnitzel mit feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis und pikantem Krautsalat	Gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat	Klassischer Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten- Sauce mit Käse überbacken	Deftiger Erbseneintopf mit Wurstwürfel	Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust, dazu Cocktaildressing	Feiner Grießbrei mit roter Grütze	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot
	S A1,G,I, 296ki 0,8 g.F 1,5 ZU 0,8 SA 2,0 F 8,2 KH 4,4 EW 3,8 BE	G A1,G,I, 9 0,8 g.F 0,7 ZU 0,8 SA 2,5 F 12,4 KH 3,7 EW 5,5 BE	R A1,C,I, 499kj 2,1 g.F 2,4 ZU 1,0 SA 5,9 BE	F A1,D,G 380kj 1,4 g.F 2,4 ZU 1,7 SA 4,5 BE	V A1,G,I, 745kj 1,6 g.F 2,5 ZU 0,5 SA 5,9 2,7 F 30,6 KH 6,8 EW 13,8 BE	S I,2,4,5 376kj 1,4 g.F 0,6 ZU 0,8 SA 4,0 BE 4,0 BE	A1,C,F 447kj 0,8 g.F 2,5 ZU 0,4 SA 2,9 BE 3,5,9 3,7 F 10,4 KH 7,4 EW	V A1,G,5, 555kj 1,1 g.F 18,8 ZU 0,1 SA 9 2,3 F 24,7 KH 2,8 EW 10,4 BE	S A1,A2, C,G,I,J ,2,3,9 15,9 F 14,6 KH 7,9 EW 2,6 BE
Donnerstag 09.05.2024	Zarter Schweinebratenin milder Kümmel-Senf-Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Seelachsfilet "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	Berliner Currywurstmit Reis und Gurkensalat	Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	Farfalle in leckerer Käse-Spinat- Sauce	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing	Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtzucker	Gebratene Hähnchenkeulemit Nudelsalat
	S A1,G,I, 304kj 0,1 g.F 1,3 ZU 1,9 SA 1,2 F 8,8 KH 5,9 EW 3,9 BE	F A1,D,G 288kj 0.5 g.F 1.9 ZU 1.6 SA 3,7 BE	S J,2,3,4 .5 6,7 F 16,7 KH 3,0 EW 7,1 BE	R A1,G,I, 470kj 0,5 g.F 1,1 ZU 1,7 SA 5,0 BE 2,4 F 11,4 KH 9,7 EW	V A1,G,I, 493kj 1,3 g.F 1,5 ZU 1,6 SA 7,3 BE	S A1,I,2, 5 10,0 F 0,9 ZU 1,2 SA 1,0 F 7,9 KH 4,0 EW 3,6 BE	F J,2,3,5 g 3,5 F 3,4 KH 5,1 EW 0,9 BE	V A1,C,G 723kj 1.3 g.F 13,7 ZU 0,4 SA ,9 4,7 F 25,9 KH 6,6 EW 5,9 BE	A1,C,G G J,2,3, 5,9 16,4 F 11,3 KH 8,4 EW 4,7 BE
Freitag 10.05.2024	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	Kartoffeltaschengefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchinigemüse und Püree	Italienischer Gemüseeintopf	Schweizer Wurstsalatmit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	Mandarinenmilchreis	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur
	S A1,I 335kj 0,0 g.F 1,1 ZU 1,9 SA 1,4 F 9,8 KH 6,2 EW 3,9 BE	S A1,C,I, 288kj 0.6 g.F 1.3 ZU 1.7 SA 4,3 BE	G A1,C,G J,J,2,3 5,9 3,4 F 15,6 KH 5,2 EW 6,6 BE	F A1,C,D 418kj 1,3 g.F 2,0 ZU 1,7 SA 5,2 BE 3,5,9 3,2 F 12,4 KH 4,8 EW 5,2 BE	V A1,G,I, 445kj 0.8 g.F 2.6 ZU 0.9 SA 4,5,9 4,2 F 14,1 KH 2.3 EW 6,0 BE	V A1,I,5 250kj 0,3 g.F 1,9 ZU 0,5 SA 4,6 BE	S A1,A2, 816kj 6,2 g.F 1,5 ZU 1,2 SA 2,9 BE 4,5,9 15.0 F 8,3 KH 5,9 EW 2,9 BE	V G,9 472kj 1,0 g,F 12,2 ZU 0,1 SA 1,9 F 21,0 KH 3,0 EW 8,8 BE	S A1,D,2 661kj 2,1 g.F 0,9 ZU 0,6 SA F 3,3,4 8,7 F 11,5 KH 8,2 EW 4,0 BE
Samstag 11.05.2024	Eintopf mit grünen Bohnen mit zartem Schweinefleisch	Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern	Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Zu Menü 1 bis Menü reichen wir ein Dess FAN Menü-Servi	r 7 ert ce	1000	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot
	S A1,I 285kj 0,5 g.F 1,1 ZU 0,8 SA 1,3 F 8,7 KH 4,1 EW 4,0 BE	G A1,F,G 273kj 0,2 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,9 BE 0,8 F 8,7 KH 5,1 EW	V A1,C,G 438kj 1,3 g.F 0,9 ZU 1,5 SA 3,1 F 15,4 KH 3,4 EW 5,8 BE	R A1,1,3, 321kj 0,3 g.F 1,4 ZU 2,1 SA 5 1,4 F 8,3 KH 6,9 EW 3,6 BE	Am Westbahnhof 1: 58285 Gevelsberg Tel: 02332 544409 Fax: 02332 544409	3		V A1,G,5 634kj 1,2 g.F 17,0 ZU 0,3 SA 9 3,5 F 26,2 KH 4.0 EW 8,8 BE	S A1,A2, #### 8,9 g.F 0,9 ZU 1,2 SA 2,8 BE 20,5 F 8,1 KH 5,7 EW 2,8 BE
Sonntag 12.05.2024	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln	Linsen-Bolognese mit Nudeln	Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle	E- Mail: menue@far pflegedienst.de Die Nährwertangaben	The state of the s		Feiner Milchreis mit Zimtzucker und Apfelkompott	Kasseler Bratenmit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur
	G A1,F,G 419kj 0,7 g.F 1,5 ZU 1,4 SA 1,9 F 14,1 KH 6.4 EW 5,3 BE	S A1,I,J 279kj 0,0 g.F 2,1 ZU 1,8 SA 3,9 BE 1,0 F 8,8 KH 5,3 EW 3,9 BE	V A1,1 395kj 0,1 g.F 1,5 ZU 1,1 SA 0,4 F 18,1 KH 3,8 EW 7,3 BE	G A1,C,F 444kj 0,4 g,F 1,7 ZU 1,0 SA 5,7 BE 3,3 F 12,6 KH 6,0 EW 5,7 BE	beziehen sich auf jeweils 100) g.	R Dind	V G,9 443kj 0,7 g,F 13,4 ZU 0,1 SA 1,6 F 20,5 kH 2,4 EW 8,6 BE S Schwein F Fisch G Geflügel V	S .J.2.3, 16.6F 12.6 KH 8.1 EW 4.1 BE













