



AGAPLESION
CATERING

SPEISEAUSWAHL WAHLELEISTUNGSPATIENTEN

Das Küchenteam von AGAPLESION
CATERING wünscht Ihnen guten
Appetit und eine baldige
Genesung!



Vorspeisen

Wechselnde Tagessuppe

Italienischer Nudelsalat (A1,G,H,Y,2)



Griechischer Reissalat (A1,G,J,Y)



Hauptspeisen

01. **Schweinebraten „Hausmacher Art“** mit Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle (X,A1,C,G,I,J,Y) **LVK**

02. **Zartes Kalbsgeschnetzeltes** mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln (A1,C,I) **LVK**

03. **Putenkeulenbraten** in Rahmsoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln (A1,C,G,I,Y) **LVK**

04. **Scholle** mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln (A1,C,D,G,J,Y) **VK**

05. **Edles Festtagstöpfchen** (Schwein/Pute) in Rahmsauce mit buntem Gemüse und Eier-Knöpfle (X,A1,A5,C,G,I,Y) **VK**

06. **Rinderroulade** mit Speck- und Zwiebelfüllung in feiner Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (X,I,3,6) **VK**

07. **Kap-Seehechtfilet „Florentin“** in Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln (D,G,Y) **VK**

08. **Chicken Curry „Korma Style“** in einer milden Curry-Sahnesoße mit Blattspinat, verfeinert mit Cashewkernen, dazu Basmati Reis (G,H,H4,Y) **VK**

09. **Gnocchi alla Romana** in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert (A1,G,I,Y)

10. **Kartoffelkühle** mit Champignonsoße (A1,C,G,I,Y)

11. **Buddha Bowl** mit feinem Linsen-Gemüse-Dal, mariniertem Blumenkohl und Broccoli, scharf abgeschmeckt, dazu Basmati Reis (A1,F,I,K)

12. **Kaiserschmarrn** mit Rosinen und Zimt & Zucker, dazu fruchtiges Zwetschenkompott (A1,C,G,Y)



vegetarisch

VK

Vollkost

LVK

Leichte Vollkost



Geflügel



Schwein



Fisch



Rind

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe: X: Schwein, 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoffe, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Süßungsmittel, 6: Nitritpökelsalz, 7: Phosphat, A1: Gluten-Weizen, A2: Gluten-Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten-Hafer, A5: Grünkern/Dinkel, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte (Nüsse), H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Cashewnüsse, H5: Pecannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid und Sulfide, M: Lupinen, N: Weichtiere, Y: Laktose