

Mittagessen 06.05.2024 bis 12.05.2024 (19. KW)



	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024	Samstag 11.05.2024	Sonntag 12.05.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Süßkartoffel suppe (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Tomatencreme (V)	Gurkensalat (V)	Erbsencreme- süppchen (V)	Zwiebelsuppe gebunden (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S Rotkohl Salzkartoffeln	gefüllte Zucchini mit Hackfleisch(S) Käse überbacken Tomatensoße Reis	Milchreis mit Kirschen (V)	Köttbullar (R-S) "Fleischbällchen" Rahmsoße Salzkartoffeln Preiselbeeren,	Fischfilet in Eihülle Karotten in Rahm Salzkartoffeln	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Schweinebraten Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Vegetarische Bratwurst ZucchiniGemüse Salzkartoffeln (V)	Nudel in Pesto Kräuter in Olivenöl Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Zucchini gratin mit Feta Kartoffelpüree (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
Menü 3 Vegetari- sche Kost	Vegetarische Bratwurst ZucchiniGemüse Salzkartoffeln (V)	Nudel in Pesto Kräuter in Olivenöl Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Zucchini gratin mit Feta Kartoffelpüree (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
Dessert	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Schokoladen kuchen Vanillesoße	Nusspudding	Griespudding mit Fruchtmus	Erdbeerpudding mit Sahne	Fruchtquark

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Seniorenverpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

**Was mir
gut tut.**

Mittagessen 13.05.2024 bis 19.05.2024 (20. KW)



	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024	Samstag 18.05.2024	Sonntag 19.05.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Kürbiscreme (V)	Blumenkohl cremesüppchen (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Schmorkohl mit Hackfleisch (R/S)	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen Reis	Wiener Würstchen(S) Kartoffelsalat mit Schmand Speck und Ei	Putenschnitzel " Piccata" Käseeihülle Tomatenbutter, Brokoli Nudeln	Fischfrikadelle hausgemacht Bratkartoffeln Honigsenfsoße	Hühnersuppe Gartengemüse Fadennudeln	Frischer Spargel hollandaise Salzkartoffeln (V)
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Gemüserisotto Knollensellerie, Karotten, Porree, Staudensellerie und Zwiebeln (V)	Brokollinussecke, Karotten in Rahm, Salzkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Gemüserösti Bechamelsoße Reis (V)	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse pfannkuchen Kräutersoße (V)	Gnocchipfanne Gemüseragout Zitronensoße (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Gemüserisotto Knollensellerie, Karotten, Porree, Staudensellerie und Zwiebeln (V)	Brokollinussecke, Karotten in Rahm, Salzkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Gemüserösti Bechamelsoße Reis (V)	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse pfannkuchen Kräutersoße (V)	Gnocchipfanne Gemüseragout Zitronensoße (V)
Dessert	Fruchtjoghurt	Schokoladen pudding Vanillesauce	Panna Cotta mit Fruchtmus	Milchpudding salzige Karamellsoße	Wackelpudding Vanillesauce	Apfelcreme Zimtsahne	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Seniorenverpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

- (S): Schwein
- (R): Rind
- (G): Geflügel
- (V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

**Was mir
gut tut.**

Mittagessen 20.05.2024 bis 26.05.2024 (21. KW)



	Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024	Samstag 25.05.2024	Sonntag 26.05.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatencreme (V)	Rosenkohlcreme (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Gemüse creme (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Kürbiscreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Grünkohl Kasseler(S) Bratkartoffeln	Frikadelle (R-S) Rahmsoße Speckbohnen Salzkartoffeln	Apfelpfann kuchen Vanillesoße (V)	Putengulasch frischen Champignons Nudeln	Bratheringsfilet in Sauer Zwiebelringe Bratkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasseler (S) Gemüsewürfel	Putenbrollbraten Blumenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Rucula Süßkartoffel Schnitzel Kräutersoße, Reis (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Panierter Schmelzkäsebratling mit Mozzarella, Tomaten gefüllt Brokoli Kräuterreis	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Rucula Süßkartoffel Schnitzel Kräutersoße, Reis (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Panierter Schmelzkäsebratling mit Mozzarella, Tomaten gefüllt Brokoli Kräuterreis	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Dessert	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Waldfrucht pudding	Mousse Zitrone	Tiramisu Creme	Karamell Pudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Seniorenverpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

**Was mir
gut tut.**

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

