

# Mittagessen 22.04.2024 bis 28.04.2024 (17. KW)



	<b>Montag 22.04.2024</b>	<b>Dienstag 23.04.2024</b>	<b>Mittwoch 24.04.2024</b>	<b>Donnerstag 25.04.2024</b>	<b>Freitag 26.04.2024</b>	<b>Samstag 27.04.2024</b>	<b>Sonntag 28.04.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Blumenkohlsalat (V)	Kartoffelcreme (V)	Tomatensalat (V)	Brechbohnen salat (V)	Erbsencreme- süppchen (V)	Eichblattsalat, Sahnedressing (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Nudeln Bolognese Art(R/S) Hackfleischsoße	Putengulasch Karotten, Erbsen Blumenkohl Mandelbällchen	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	gefüllte Zucchini mit Hackfleisch Käse überbacken Tomatensoße Reis	Schollenfilet gebraten Schnittlauchsoße Karottenpüree	Gemüsepfanne Kräutersoße Schupfnudeln (V)	Rinderbraten Bratensoße Rotweinzwiebeln Blumenkohl Süßkartoffel püree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömm- liche Kost	Vegetarische Bratwurst Zucchini Gemüse Salzkartoffeln (V)	Nudeln in Tomatenbutter mit gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüseris (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten und Erbsen in Rahm Salzkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b> Vegetari- sche Kost	Vegetarische Bratwurst Zucchini Gemüse Salzkartoffeln (V)	Nudeln in Tomatenbutter mit gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüseris (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten und Erbsen in Rahm Salzkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Erdbeerpudding mit Sahne	Karamell Pudding	Pfirsichkompott	Pistazienpudding mit Sahnecreme	Fruchtquark Mandarine	Apfelkompott mit 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 29.04.2024 bis 05.05.2024 (18. KW)



	<b>Montag 29.04.2024</b>	<b>Dienstag 30.04.2024</b>	<b>Mittwoch 01.05.2024</b>	<b>Donnerstag 02.05.2024</b>	<b>Freitag 03.05.2024</b>	<b>Samstag 04.05.2024</b>	<b>Sonntag 05.05.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Kartoffelcreme (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Broccolie Cremesuppe (V)	Tomatensalat (V)	Kohlrabicreme (V)	Gurkensalat (V)	Blumenkohl cremesüppchen (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Putengyros Tomatenreis Tzasiki	Sauerfleisch vom Schweinenacken Bratkartoffeln Remoulade	Feine Rostbratwurst(S) Spitzkohl in Rahm Salzkartoffeln	Rinderleber gebackene Apfelringe Kartoffelpüree  Röstwiebeln	Dorschfilet in Eihülle Senfsoße Karotten Salzkartoffeln	Weißer Bohneneintopf Karotten,Lauch Kasselerwürfel (S)	Tafelspitz(R) Meerrettichsoße Grüne Bohne Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Gemüserösti Bechamelsoße Reis (V)	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse pfannkuchen Kräutersoße (V)	Gnocchipfanne Gemüseragout Zitronensoße (V)	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten und Erbsen in Rahm Salzkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Gemüserösti Bechamelsoße Reis (V)	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse pfannkuchen Kräutersoße (V)	Gnocchipfanne Gemüseragout Zitronensoße (V)	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten und Erbsen in Rahm Salzkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Zitronenmousse	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Bananenpudding	Apfelmilchreis, Zimt und Zucker	Fruchtquark	Heidelbeere Mousse

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!**

## Mittagessen 06.05.2024 bis 12.05.2024 (19. KW)

	<b>Montag 06.05.2024</b>	<b>Dienstag 07.05.2024</b>	<b>Mittwoch 08.05.2024</b>	<b>Donnerstag 09.05.2024</b>	<b>Freitag 10.05.2024</b>	<b>Samstag 11.05.2024</b>	<b>Sonntag 12.05.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Süßkartoffel suppe (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Tomatencreme (V)	Gurkensalat (V)	Erbsencreme- süppchen (V)	Zwiebelsuppe gebunden (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b> 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
<b>Menü 2</b> 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)
<b>Menü 3</b> 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)
<b>Dessert</b>	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

**Was mir  
gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**