

Mittagessen 21.08.2023 bis 27.08.2023 (34. KW)



	Montag 21.08.2023	Dienstag 22.08.2023	Mittwoch 23.08.2023	Donnerstag 24.08.2023	Freitag 25.08.2023	Samstag 26.08.2023	Sonntag 27.08.2023
Vorspeise (immer vegetar.)	Blattsalat Zitronendressing (V)	bunter Bohnensalat (V)	Tomatensalat (V)	Gurkensalat (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Schmorgurken mit Hackfleisch vom Rind Salzkartoffeln	Gemüsepfanne mit Nudeln Basilikumsoße (V)	Putengulasch Champignon in Rahm Reis	Leber gebraten(S) Kartoffelpüree Zwiebeln Apfelmus	Lachsfilet Senfsoße Blattspinat Salzkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasseler (S) Gemüsewürfel	Putenbrüllbraten Rosenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Eieromelette gefüllt mit Blattspinat in Rahm (V)	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchini- taler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Basilikumsoße Gemüsereis (V)	Gemüseintopf Grießklöße (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Eieromelette gefüllt mit Blattspinat in Rahm (V)	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchini- taler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Basilikumsoße Gemüsereis (V)	Gemüseintopf Grießklöße (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Dessert	Obst	Fruchtjoghurt	Obst	Cremespeise Fruchtmus	Fruchtquark Mandarine	Obst	Joghurtspeise

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
- (☺) Wunschesen

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

**Was mir
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 28.08.2023 bis 03.09.2023 (35. KW)



	Montag 28.08.2023	Dienstag 29.08.2023	Mittwoch 30.08.2023	Donnerstag 31.08.2023	Freitag 01.09.2023	Samstag 02.09.2023	Sonntag 03.09.2023
Vorspeise (immer vegetar.)	Chinakohl in Limettendressing (V)	Eichblattsalat, Sahnedressing (V)	Wirsing cremesuppe (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Kürbiscreme (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Zucchinisuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S) Sommergemüse Salzkartoffeln	Schaschlikpfanne (G) Paprikagemüse Reis	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Sauerfleisch vom Schweinenacken Bratkartoffeln Remoulade	Gebratene Heringsfilet Tomatenragout Bratkartoffeln	panierte Medallions von der Hähnchenbrust bunter Kartoffelsalat	geschmorte Rippe(S) Rahmsoße gartenfrisches Gemüse Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche 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)	Vegetarischer Möhren Kartoffelgratin (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten in Rahm Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vegetarische 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)	Vegetarischer Möhren Kartoffelgratin (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten in Rahm Salzkartoffeln (V)
Dessert	Obst	Vanillepudding Schokoladensoße	Obst	Fruchtquark	Nusspudding	Obst	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
- (☺): Wunschesen

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Was mir gut tut.