Mittagessen 11.03.2024 bis 17.03.2024 (11. KW)

	Montag 11.03.2024	Dienstag 12.03.2024	Mittwoch 13.03.2024	Donnerstag 14.03.2024	Freitag 15.03.2024	Samstag 16.03.2024	Sonntag 17.03.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Steckrüben Cremesüppchen (V)	Blumenkohl cremesüppchen (V)	Gurkensalat (V)	Champignon Cremesüppchen (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S) Rotkohl Salzkartoffeln	Putengulasch frischen Champignons Nudeln	Chili con Carne(R/S) Kidneybohnen Mais Salzkartoffeln	Szegediner Gulasch (S) mit Sauerkraut Salzkartoffeln	Rotbarschfilet gebraten Schnittlauchrahm Kartoffelkarotten stampf	Rindfleischsuppe mit Gartengemüse Fadennudeln	Krustenbraten(S) Rahmsoße grüne Bohnen Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini,Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüserisotto Knollensellerie, Karotten, Porree, Staudensellerie und Zwiebeln (V)	Brokollinussecke, Karotten in Rahm, Salzkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vege-tarische Kost	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini,Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüserisotto Knollensellerie, Karotten, Porree, Staudensellerie und Zwiebeln (V)	Brokollinussecke, Karotten in Rahm, Salzkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)
Dessert	Fruchtjoghurt	Schokoladen pudding Vanillesauce	Lebkuchen mousse	Milchpudding salzige Karamellsoße	Panna Cotta mit Fruchtmus	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!

Mittagessen 18.03.2024 bis 24.03.2024 (12. KW)

	Montag 18.03.2024	Dienstag 19.03.2024	Mittwoch 20.03.2024	Donnerstag 21.03.2024	Freitag 22.03.2024	Samstag 23.03.2024	Sonntag 24.03.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Weißkrautsalat (V)	Rosenkohlcreme (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Gemüsecreme (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Putengyros Tomatenreis Tzasiki	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Apfelpfann kuchen Vanillesoße (V)	Köttbullar (R-S) "Fleischbällchen" Rahmsoße Salzkartoffeln Preiselbeeren,	Fischfilet in Eihülle bunter Kartoffelsalat	Weißer Bohneneintopf Karotten,Lauch Kasselerwürfel (S)	Putenbrollbraten Blumenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 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)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)
Menü 3 Vege-tarische 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)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (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!

Mittagessen 25.03.2024 bis 31.03.2024 (13. KW)

	Montag 25.03.2024	Dienstag 26.03.2024	Mittwoch 27.03.2024	Donnerstag 28.03.2024	Freitag 29.03.2024	Samstag 30.03.2024	Sonntag 31.03.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Wirsing cremesuppe (V)	Gurkensalat (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Brechbohnen salat (V)	Steckrüben Cremesüppchen (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Bauernpfanne Hackfleisch(R/S) Kartoffelwürfel Gemüse	Sauerfleisch vom Schweinenacken Bratkartoffeln Remoulade	Milchreis Apfelkompott (V)	Rinderleber Kartoffelpüree Apfelmus Röstwiebeln	Matjes Hausfrauen Art Apfel und Gewürzgurken Schmandceme mit Pellkartoffeln	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Geschmorte Lammkeule Rosmarinsoße grüne Bohnen Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Vegetarische Bratwurst Zucchinigemüse Salzkartoffeln (V)	Nudel in Pesto Kräuter in Olivenöl Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Zucchinigratin 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 Vege-tarische Kost	Vegetarische Bratwurst Zucchinigemüse Salzkartoffeln (V)	Nudel in Pesto Kräuter in Olivenöl Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Zucchinigratin 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	Erdbeerpudding mit Schokoladensoße	Zitronenmousse	Fruchtjoghurt	Wackelpudding Vanillesauce	Schokoladen pudding Vanillesauce	Fruchtjoghurt	Schokoladentörtchen mit Vanillesoße

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 01.04.2024 bis 07.04.2024 (14. KW)

	Montag 01.04.2024	Dienstag 02.04.2024	Mittwoch 03.04.2024	Donnerstag 04.04.2024	Freitag 05.04.2024	Samstag 06.04.2024	Sonntag 07.04.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Spargelsuppe (V)	Kohlrabicreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Zwiebelcreme (V)	Rosenkohlcreme (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Zucchinisuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Schaschlikpfanne von der Putenkeule Paprikagemüse Reis	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen (V)	Senfeier Blumenkohl Karotten Kartoffelstampf (V)	Steinbeißerfilet mit Gemüsestreifen Kräutersoße Salzkartoffeln	Erbseneintopf Sellerie,Karotten Kartoffelwürfel,Lauch Würstchen(S)	Rindergulasch Rotkohl Kartoffelköße
Menü 2 Leicht bekömmliche 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-tarische 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	Panna Cotta mit Fruchtmus	Apfelcreme Zimtsahne	Fruchtjoghurt	Cremespeise Nusstopping	Wackelpudding Vanillesauce	Nusspudding mit Birnenpüree	Mango 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!