


Mittagessen 11.09.2023 bis 17.09.2023 (37. KW)



	Montag 11.09.2023	Dienstag 12.09.2023	Mittwoch 13.09.2023	Donnerstag 14.09.2023	Freitag 15.09.2023	Samstag 16.09.2023	Sonntag 17.09.2023
Vorspeise (immer vegetar.)	Eichblattsalat, Sahnedressing (V)	Gurkensalat (V)	Champignon Cremesüppchen (V)	Brechbohnen salat (V)	Wirsing cremesuppe (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Gemüsecreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Nudeln Bolognese Art(R/S) in einer Tomatensoße Gemüsewürfel	Pichelsteiner Eintopf Fleischeinlage(R/ S) Gemüsewürfel Kartoffelwürfel	Quarkauflauf mit Früchten Vanillesoße (V)	grobe Bratwurst(S) Speckbohnen Salzkartoffeln	Fischfilet in Eihülle Kartoffelgurkensa lat Remoulade	Spitzkohl- Karotteneintopf Kartoffelwürfel (V)	Krustenbraten Rahmsoße Sauerkraut 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)	Bratkartoffel mit Spiegelei 	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße	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	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
Dessert	Pfirsichkompott	Zitronenmousse	Obst	Aprikosen Kompott	Milchpudding salzige Karamellsoße	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.

**Was mir
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 18.09.2023 bis 24.09.2023 (38. KW)



	Montag 18.09.2023	Dienstag 19.09.2023	Mittwoch 20.09.2023	Donnerstag 21.09.2023	Freitag 22.09.2023	Samstag 23.09.2023	Sonntag 24.09.2023
Vorspeise (immer vegetar.)	Kopfsalat Zironendressing (V)	Eichblattsalat, Sahnedressing (V)	Kürbiscreme (V)	Tomatensalat (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Gurkensalat (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Schmorkohl Hackfleisch(R/S) Salzkartoffeln	Karotteneintopf Kartoffeln Fleischklößchen (S)	Milchreis Apfelkompott (V)	Himmel und Erde Blutwurst(S) Apfelscheiben Kartoffelstampf Schmelzwiebeln Apfelkompott	Fischfilet im Backteig Karotten in Rahm Salzkartoffeln	Hühnersuppe Gartengemüse Fadennudeln	Wirsingroulade (S) Kümmelsoße Kartoffelpüree
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)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (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)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)
Dessert	Cremespeise Fruchtmus	Schokoladen pudding Vanillesauce	Obst	Fruchtquark	Obst	Fruchtjoghurt	Wackelpudding Vanillesauce

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.**

Mittagessen 25.09.2023 bis 01.10.2023 (39. KW)



	Montag 25.09.2023	Dienstag 26.09.2023	Mittwoch 27.09.2023	Donnerstag 28.09.2023	Freitag 29.09.2023	Samstag 30.09.2023	Sonntag 01.10.2023
Vorspeise (immer vegetar.)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Blumenkohl Creme (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Senfeier Salzkartoffeln Gurkenhappen (V)	Grüner Bohnen Eintopf Fleischeinlage(S)	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott (V)	Rinderleber Kartoffelpüree Apfelmus Röstwiebeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen Reis 😊	Dorschfilet in Eihülle Gurkengemüse Dillsoße Salzkartoffeln	Kasseler nacken(S), Sauerkraut, Kartoffelstampf
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Dessert	Pfirsichkompott	Karamell Pudding	Obst	Zitronenmousse	Wackelpudding Vanillesoße	Obst	Weißer Schokoladen 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
- (😊): Wunschesen

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

**Was mir
gut tut.**

Mittagessen 02.10.2023 bis 08.10.2023 (40. KW)



	Montag 02.10.2023	Dienstag 03.10.2023	Mittwoch 04.10.2023	Donnerstag 05.10.2023	Freitag 06.10.2023	Samstag 07.10.2023	Sonntag 08.10.2023
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Champignon Cremesüppchen (V)	Wirsing cremesuppe (V)	Gurkensalat (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gemüsecreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Spitzkohl in Rahm Salzkartoffeln	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Quarkkeulchen mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus (V)	Hackbraten(R+S) Speckbohnen Salzkartoffeln	Schollenfilet gebraten Bratkartoffeln Remoulade	Erbseintopf Schnippel würstchen(S)	Jägerschnitzel(S) Champignons in Rahm 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)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (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)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
Dessert	Obst	Fruchtjoghurt	Griespudding mit Fruchtmus	Fruchtquark	Cremespeise Fruchtmus	Obstsalat	Zitronenmousse

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.**