

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 Gemüestreifen Kräutersoße Salzkartoffeln	Erbseintopf Sellerie, Karotten Kartoffelwürfel, La- uch Würstchen(S)	Rindergulasch Rotkohl Kartoffelköße
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- Kartoffelauf- lauf (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- Kartoffelauf- lauf (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

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

**Was mir
gut tut.**

Mittagessen 08.04.2024 bis 14.04.2024 (15. KW)



	Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024	Samstag 13.04.2024	Sonntag 14.04.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Blumenkohl cremesüppchen (V)	Tomatencreme (V)	Broccolie Cremesuppe (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Erbсенcremesüppchen (V)	Tomatensalat (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Fleischbällchen(S) Rahmsoße Karottenmix Kartoffelpüree	Nudelpfanne gebratene Hähnchenfilet Käsesahnesoße Brokoli Kirschtomaten	Steckrübenmus mit Kasseler(S) Schmelzzwiebeln	Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut Kartoffelpüree	Bratheringsfilet in Sauer Zwiebelringe Bratkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasseler (S) Gemüsewürfel	Spießbraten(S) mit Zwiebeln gefüllt Leipziger Allerlei Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen-Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse-Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen-Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse-Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Dessert	Tiramisu Creme	Griespudding mit Fruchtmas	Orangen Pudding	Cappuccino mousse	Wackelpudding Vanillesauce	Obstsalat	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.