

## Mittagessen 29.01.2024 bis 04.02.2024 (5. KW)



	<b>Montag 29.01.2024</b>	<b>Dienstag 30.01.2024</b>	<b>Mittwoch 31.01.2024</b>	<b>Donnerstag 01.02.2024</b>	<b>Freitag 02.02.2024</b>	<b>Samstag 03.02.2024</b>	<b>Sonntag 04.02.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Champignon Cremesüppchen (V)	Gemüsecreme (V)	Steckrüben Cremesüppchen (V)	Kartoffelcreme (V)	Kürbiscreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Leberkäse (S), Sauerkraut, Kartoffelpüree	Putengulasch Karotten, Erbsen Blumenkohl Spätzle	Leber gebraten(S) Kartoffelpüree Zwiebeln Apfelmus	Bratwurst (S) Blumenkohl hollandaise Salzkartoffeln	Matjes Hausfrauen Art Apfel und Gewürzgurken Schmandceme mit Pellkartoffeln	Erseneintopf Sellerie, Karotten Kartoffelwürfel, La- uch Würstchen(S)	Rindergulasch Rotkohl Kartoffelköse
<b>Menü 2</b> Leicht bekömm- liche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
<b>Menü 3</b> Vege-tari- sche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
<b>Dessert</b>	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Schokoladen Mousse	Fruchtjoghurt	Pistazienpudding	Wackelpudding Vanillesauce	Orangen Pudding

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 05.02.2024 bis 11.02.2024 (6. KW)



	<b>Montag 05.02.2024</b>	<b>Dienstag 06.02.2024</b>	<b>Mittwoch 07.02.2024</b>	<b>Donnerstag 08.02.2024</b>	<b>Freitag 09.02.2024</b>	<b>Samstag 10.02.2024</b>	<b>Sonntag 11.02.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Wirsing cremesuppe (V)	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Gemüsecreme (V)	Steckrüben Cremesüppchen (V)	Rosenkohlcreme (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Schmorkohl mit Hackfleisch (R/S)	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen (V)	Putenschnitzel "Piccata" Käseeihülle Tomatenbutter, B rokolli Nudeln	Schollenfilet gebraten Schnittlauchsoße Gartengemüse Kartoffelpüree	Hähnchen oberkeule Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln	Schweinebraten Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> 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 (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
<b>Menü 3</b> 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 (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt	Zitronenmousse	Rote Grütze Vanillesoße	Heidelbeere Mousse	Schokoladen pudding Vanillesauce	Lebkuchen mousse	Milchpudding salzige Karamellsoße

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 12.02.2024 bis 18.02.2024 (7. KW)



	<b>Montag 12.02.2024</b>	<b>Dienstag 13.02.2024</b>	<b>Mittwoch 14.02.2024</b>	<b>Donnerstag 15.02.2024</b>	<b>Freitag 16.02.2024</b>	<b>Samstag 17.02.2024</b>	<b>Sonntag 18.02.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	Blumenkohl Cremesüppchen (V)	Kohlrabicreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Zwiebelcreme (V)	Rosenkohlcreme (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Gemüsecreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S Rahmwirsing Salzkartoffeln	Putengulasch Karotten,Erbsen Blumenkohl Spätzle	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Hähnchen schnittzel Parika- Tomatenragout Reis	Dorschfilet paniert Honigsenfsoße Karotten Salzkartoffeln	Kartoffeleintopf Karotten,Sellerie Lauch gebratene Kohlwurstscheibe n(S)	Grünkohl Kasseler(S) Bratkartoffeln
<b>Menü 2</b> 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- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse pfannkuchen Kräutersoße (V)	Gnocchipfanne Gemüseragout Zitronensoße (V)
<b>Menü 3</b> 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- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse pfannkuchen Kräutersoße (V)	Gnocchipfanne Gemüseragout Zitronensoße (V)
<b>Dessert</b>	Panna Cotta mit Fruchtmus	Apfelcreme Zimtsahne	Fruchtjoghurt	Cremespeise Nusstopping	Wackelpudding Vanillesauce	Nusspudding	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.**