

## Mittagessen 06.11.2023 bis 12.11.2023 (45. KW)



	<b>Montag 06.11.2023</b>	<b>Dienstag 07.11.2023</b>	<b>Mittwoch 08.11.2023</b>	<b>Donnerstag 09.11.2023</b>	<b>Freitag 10.11.2023</b>	<b>Samstag 11.11.2023</b>	<b>Sonntag 12.11.2023</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Kürbiscreme (V)	Tomatensalat (V)	Gurkensalat (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Spaghetti, Bolognese (R-S) Gemüsewürfel	Bratheringsfilet in Sauer Zwiebelringe Bratkartoffeln	gefüllte Zucchini mit Hackfleisch(R/S) Käse überbacken Kräutersoße Reis	Rinderleber Kartoffelpüree Apfelmus Röstwiebeln	Putengulasch Champignon in Rahm Nudeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasseler (S) Gemüsewürfel	Rindfleischragout mit Kapern und Möhren in Meerrettichsoße Kartoffelpüree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Eieromelette gefüllt mit Blattspinat in Rahm (V)	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüseintopf Grießklöße (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Eieromelette gefüllt mit Blattspinat in Rahm (V)	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüseintopf Grießklöße (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
<b>Dessert</b>	Obst	Fruchtjoghurt	Obst	Cremespeise	Wackelpudding Vanillesauce	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.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

**Was mir  
gut tut.**

## Mittagessen 13.11.2023 bis 19.11.2023 (46. KW)

	<b>Montag 13.11.2023</b>	<b>Dienstag 14.11.2023</b>	<b>Mittwoch 15.11.2023</b>	<b>Donnerstag 16.11.2023</b>	<b>Freitag 17.11.2023</b>	<b>Samstag 18.11.2023</b>	<b>Sonntag 19.11.2023</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Eichblattsalat, Sahnedressing (V)	Blumenkohl Creme (V)	Wirsing cremesuppe (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Tomatencreme (V)	Zucchinisuppe (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Nudeln in Tomatenbutter mit gartenfrischen Gemüse (V)	Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut Kartoffelpüree	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Grüner Bohnen Eintopf Fleischeinlage(S)	Lachsfrikadelle, Blattspinat, Salzkartoffeln	Schweinebraten Rotkohl Salzkartoffeln 	Königsberger Klopse(R/S) Rote Beete Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> 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)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Vegetarischer Möhren Kartoffelgratin (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten in Rahm Salzkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b> 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)	Vegetarischer Möhren Kartoffelgratin (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel Karotten in Rahm Salzkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Obst	Wackelpudding Vanillesauce	Obst	Fruchtquark	Obst	Vanillepudding Sahne	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

**Was mir  
gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 20.11.2023 bis 26.11.2023 (47. KW)

	<b>Montag 20.11.2023</b>	<b>Dienstag 21.11.2023</b>	<b>Mittwoch 22.11.2023</b>	<b>Donnerstag 23.11.2023</b>	<b>Freitag 24.11.2023</b>	<b>Samstag 25.11.2023</b>	<b>Sonntag 26.11.2023</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Kohlrabikreme (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Gurkensalat (V)	Chinakohl in Limettendressing (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Kohleintopf mit geräucherten Bauchfleisch (S)	Pfannengyros von der Putenbrust Tomatenreis Tzasiki	Fischfrikadelle hausgemacht Bratkartoffeln Honigsenfsoße	Rindfleischsuppe mit Gartengemüse Fadennudeln	Steckrübenmus mit Kasseler(S) Schmelzzwiebeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensouße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersouße Kartoffelpüree (V)	Zucchinihalter auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsouße Gemüsereis (V)	Gemüsebällchen Tomatensouße Reis (V)	Kartoffel-Gemüsepfanne Bechamelsouße	Pastinaken-Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Gemüsefrikadelle Karottensouße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersouße Kartoffelpüree (V)	Zucchinihalter auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsouße Gemüsereis (V)	Gemüsebällchen Tomatensouße Reis (V)	Kartoffel-Gemüsepfanne Bechamelsouße	Pastinaken-Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
<b>Dessert</b>	Pfirsichkompott	Fruchtjoghurt	Obst	Zitronenmousse	Griespudding mit Fruchtmus	Obst	Marzipan 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

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**