

Mittagessen 27.01.2025 bis 02.02.2025 (5. KW)



	Montag 27.01.2025	Dienstag 28.01.2025	Mittwoch 29.01.2025	Donnerstag 30.01.2025	Freitag 31.01.2025	Samstag 01.02.2025	Sonntag 02.02.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Kartoffelcreme (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln	Putengulasch frischen Champignons Nudeln	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Rinderleber gebackene Röstzwiebeln Apfelringe Kartoffelpüree	Fischfilet gebraten Remoulade Bratkartoffeln	Hühnersuppe Gartengemüse Fadennudeln	Schweinekotelett paniert Petersiliensoße Blumenkohl Kartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Gemüsepfanne mit Nudeln Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Gemüsepfanne mit Nudeln Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Dessert	Bananenpudding	Frischobst	Fruchtjoghurt	Karamell Pudding	Wackelpudding Vanillesauce	Frischobst	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

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 03.02.2025 bis 09.02.2025 (6. KW)



	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025	Samstag 08.02.2025	Sonntag 09.02.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Maissalat (V)	Tomatencreme (V)	Steckrüben Cremesüppchen (V)	Römersalat Orangendressing (V)	Gurkensalat (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Königsberger Klopse(R/S) Rote Beete Salzkartoffeln	Schaschlikpfanne von der Putenkeule Paprikagemüse Reis	Spitzkohl- Karotteneintopf frischen Karotten Kartoffelwürfel Schmand (V)	Kasseler kotelett (S) Bratensoße Leipziger Allerlei Kartoffelpüree	Fischragout Sahnige Dillsoße Erbsen und Wurzeln Reis	panierte Medallions von der Hähnchenbrust Bratensoße Kartoffeltaler Rosenkohl	Rinderroulade mit Rotkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Ofengemüse Karotten, Zucchini Broccoli, Tomaten Kräuterquark (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Ofengemüse Karotten, Zucchini Broccoli, Tomaten Kräuterquark (V)
Dessert	Panna Cotta	Griespudding mit Fruchtmus	Frischobst	Fruchtjoghurt	Schokoladen pudding	Frischobst	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

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 10.02.2025 bis 16.02.2025 (7. KW)



	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025	Samstag 15.02.2025	Sonntag 16.02.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Kohlrabicreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Süßkartoffel suppe (V)	Römersalat Orangendressing (V)	Blumenkohl creme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut Kartoffelpüree	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln Rahmsoße (V)	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln	Sauerfleisch vom Schweinenacken Bratkartoffeln Remoulade	Schollenfilet Kohlrabi in Schnittlauchrahm Salzkartoffeln	gefüllte Zucchini mit Hackfleisch(S) Käse überbacken Tomatensoße Reis	Steckrübenmus mit Kasseler(S) Schmelzzwiebeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Nudel in Pesto 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 Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Nudel in Pesto 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 Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Dessert	Panna Cotta	Schokoladen pudding	Griesdessert	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Banane	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

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 17.02.2025 bis 23.02.2025 (8. KW)

	Montag 17.02.2025	Dienstag 18.02.2025	Mittwoch 19.02.2025	Donnerstag 20.02.2025	Freitag 21.02.2025	Samstag 22.02.2025	Sonntag 23.02.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Kohlrabicreme (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Gurkensalat (V)	Kichererbsensuppe (V)	Kürbiscreme (V)	Tomatensalat (V)	Gemüsecreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Rinderhacksteak Bratensoße Mischgemüse Kartoffelpüree	Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt im Tomatensud (V)	Schmorkohl mit Hackfleisch (R/S)	Hühnercurry mit Butterreis und Früchten	Matjes Hausfrauen Art Apfel und Gewürzgurken Schmandceme mit Pellkartoffeln	Spare Ribs (S) Asiasoße Maisgemüse Kartoffelecken	Schweinebraten Bratensoße Blumenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Tomatensoße Möhren Kartoffelpüree (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Tomatensoße Möhren Kartoffelpüree (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Dessert	salziger Karamellpudding	Fruchtjoghurt	Rote Grütze Vanillesoße	Stracciatella Pudding	Erdbeerpudding	Frischobst	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

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

Änderungen vorbehalten

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!