

Mittagessen 03.06.2024 bis 09.06.2024 (23. KW)



	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024	Samstag 08.06.2024	Sonntag 09.06.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Zwiebelcreme (V)	Blumenkohl cremesüppchen (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Zucchinisuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S Speckbohnen Salzkartoffeln	Schaschlikpfanne von der Putenkeule Paprikagemüse Reis	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Fischstäbchen Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree	Feine Rostbratwurst(S) Kartoffelsalat mit Öl und Essig Radieschen	geschmorte Rippe(S) Rahmsoße Spargelragout Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Hirtenpfanne Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudeln in Tomatenbutter mit gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Mozzarellasticks, Tomatenragout, Reis	Spätzlegemüsepfanne, Kräutersoße, Brokkoli, Champignon in Rahm	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel, Schnittlauchrahm , Kartoffelpüree	Vegetarisches Schnitzel Karotten und Erbsen in Rahm Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Hirtenpfanne Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudeln in Tomatenbutter mit gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Mozzarellasticks, Tomatenragout, Reis	Spätzlegemüsepfanne, Kräutersoße, Brokkoli, Champignon in Rahm	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel, Schnittlauchrahm , Kartoffelpüree	Vegetarisches Schnitzel Karotten und Erbsen in Rahm Salzkartoffeln (V)
Dessert	Bananenpudding	Cappuccino mousse	Fruchtjoghurt	Stracciatella Pudding	Wackelpudding Vanillesauce	Sahne-Karamell Pudding	Pfirsich- Maracujacreme

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 10.06.2024 bis 16.06.2024 (24. KW)



	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024	Samstag 15.06.2024	Sonntag 16.06.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Kresse-Gurkensalat (V)	Rucolasalat Limettendressing	Brechbohnen salat (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Tomatensalat (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hackfleisch(S) gefüllt mit Rahmfrischkäse Tomatensoße Brokoli,Reis	Hähnchenfilet frische Möhren Kartoffel- selleriepüree Bearnaise	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen (V)	Schnitzel(S) Spargelragout Salzkartoffeln	Rotbarschfilet gebraten Schnittlauchrahm Kartoffelkarotten stampf	Chili con Carne(R/S) Kidneybohnen Mais Salzkartoffeln	Rinderbraten Rahmsoße Apfelrotkohl KartoffelöÙe
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Spinatknödel Tomatensoße Brokoli (V)	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Spinatknödel Tomatensoße Brokoli (V)	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
Dessert	Tiramisu Creme	Rhabarberkompo- tt	Orangen Pudding	Cappuccino mousse	Wackelpudding Vanillesauce	Schokoladen Mousse	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

**Was mir
gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 17.06.2024 bis 23.06.2024 (25. KW)



	Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024	Samstag 22.06.2024	Sonntag 23.06.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Broccolie Cremesuppe (V)	Gemüsecreme (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Schmorgurken mit Hackfleisch(R/S) Salzkartoffeln	Kartoffelrösti Petersiliensoße Kirschtomaten Spargel, Broccoli (V)	Bockwurst (S) Kartoffelsalat mit Schmand Ei und Speck	Hähnchenstreifen Spargelragout Kartoffelpüree	Matjes Hausfrauen Art Apfel und Gewürzgurken Schmandceme mit Pellkartoffeln	Frikadelle (R-S) hausgemachten Nudelsalat	Tafelspitz(R) Meerrettichsoße Grüne Bohne Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüserösti Tomatenragout Reis (V)	Nudel in Pesto Kräuter in Olivenöl Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Canneloni, Nudeln gefüllt mit Riccotakäse und Blattspinat in Tomatenbutter (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüserösti Tomatenragout Reis (V)	Nudel in Pesto Kräuter in Olivenöl Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Canneloni, Nudeln gefüllt mit Riccotakäse und Blattspinat in Tomatenbutter (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)
Dessert	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Birnenkompott	frische Erdbeeren, Sahne	Milchpudding salzige Karamellsoße	Walnußcreme	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

**Was mir
gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**