

Mittagessen 11.11.2024 bis 17.11.2024 (46. KW)



	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024	Samstag 16.11.2024	Sonntag 17.11.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Zwiebelcreme (V)	Rosenkohlcreme (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Zucchini-suppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Schaschlikpfanne von der Putenkeule Paprikagemüse Reis	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Rosenkohl-pfanne Specksoße mit gebratenen Kartoffelwürfel Kasselerlachs	Schweinekotelett paniert Petersiliensoße Blumenkohl Kartoffeln	Backfisch Spitzkohl in Orangerahm Kartoffelecken	Rindfleischsuppe mit Nudeln Brokkoli, Möhren und Sellerie	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Gemüsepfanne mit Spätzle Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Gemüsepfanne mit Spätzle Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Dessert	Bananenpudding	Cappuccino mousse	Fruchtjoghurt	Stracciatella Pudding	Wackelpudding Vanillesauce	Sahne-Karamell Pudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herr 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 18.11.2024 bis 24.11.2024 (47. KW)



	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024	Samstag 23.11.2024	Sonntag 24.11.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Gurkensalat (V)	Kürbiscreme (V)	Tomatencreme (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Selleriecreme (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Rahmwirsing Salzkartoffeln	Kartoffelpfanne gebratene Würstchen(S) Süßkartoffeln und Kartoffeln herbstliches Gemüse	Spitzkohl- Karotteneintopf frischen Karotten Kartoffelwürfel Schmand (V)	Sauerfleisch vom Schweinenacken Bratkartoffeln Remoulade	gekochtes Dorschfilet Senfsoße Karotten Salzkartoffeln	Grüner Bohnen Eintopf Fleischeinlage(S)	Grünkohl Kasseler(S) Bratkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Kartoffel Spinat Gratin mit Hüttenkäse und Feta (V)	Zucchini- taler auf Tomatenragout Reis (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Griesklößchen, Gemüseragout, Basilikumsoße (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Kartoffel Spinat Gratin mit Hüttenkäse und Feta (V)	Zucchini- taler auf Tomatenragout Reis (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Tomatensuppe Zucchiniwürfel Reis (V)	Griesklößchen, Gemüseragout, Basilikumsoße (V)
Dessert	Vanillepudding	Griespudding mit Fruchtmus	Orangen Pudding	Fruchtjoghurt	Wackelpudding Vanillesauce	Marzipanmousse	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.**