

## Mittagessen 10.03.2025 bis 16.03.2025 (11. KW)

	<b>Montag 10.03.2025</b>	<b>Dienstag 11.03.2025</b>	<b>Mittwoch 12.03.2025</b>	<b>Donnerstag 13.03.2025</b>	<b>Freitag 14.03.2025</b>	<b>Samstag 15.03.2025</b>	<b>Sonntag 16.03.2025</b>
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage (V)	Rohkostsalat	Kürbiscreme	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Wurstgulasch (S) mit Paprikastreifen und Salzkartoffeln	Wirsing-Paprika Eintopf mit Fleischklößchen (S)	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumenkompott (V)	😊 Spinat mit Rührei und Dampfkartoffeln (V)	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße Salzkartoffeln, Blattsalat und Kräuter dressing	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	😊 Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechameltkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudelschnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Gedämpftes Fischfilet auf Orangen-Lauchsoße mit Butterkartoffeln	Gemüseeintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfel (V)	Hausgemachte Bandnudeln "Arrabiata" in pikanter Tomaten Knoblauchsoße und Gurkensalat (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Bunte Gemüse-Bratnudeln mit Tofu und Kurkumarahm	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechameltkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudelschnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Zucchini-Kartoffelstampf mit Ziegen-Feta und Buttersoße (V)	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfel	Hausgemachte Bandnudeln "Arrabiata" in pikanter Tomaten Knoblauchsoße und Gurkensalat (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtquark	Geleespeise	Frischobst	Quarkspeise	Cremespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter\*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Servicewohnen oder an die Küchenleitung.

**Abkürzungen:**  
 (S): Schwein  
 (R): Rind  
 (G): Geflügel  
 (V): vegetarisches Gericht  
 (☺): Wunschesse

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 17.03.2025 bis 23.03.2025 (12. KW)

	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025	Samstag 22.03.2025	Sonntag 23.03.2025
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Blattsalat mit Kräuter dressing	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Pichelsteiner Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage (S) und Kartoffelwürfel	☺ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Fischfrikadelle mit Erbsen, Rahmsoße und Püree	Graupen Kassler (S) Eintopf	☺ Rinderroulade, Bratensoße, Apfel-Rotkohl und Petersilien-kartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (V)	Bratreis mit Gemüse und Joghurt- Minz-Dipp (V)	Fischragout mit Champignons in Kräuterschmand mit Salzkartoffeln	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln	Geschnetzeltes von der Geflügelleber mit Zucchini, Tomate, dazu Kartoffelpüree
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Veg. Zucchini gratin mit Kartoffeln und Thymiansoße (V)	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (V)	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Reisnudeln mit Gemüse (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemüsegeschnetzeltes mit Kartoffelstampf (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Cremespeise	Frischobst	Quarkspeise	Geleespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter\*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Servicewohnen oder an die Küchenleitung.

**Abkürzungen:**  
 (S): Schwein  
 (R): Rind  
 (G): Geflügel  
 (V): vegetarisches Gericht  
 (☺): Wunschesse

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 24.03.2025 bis 30.03.2025 (13. KW)

	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025	Samstag 29.03.2025	Sonntag 30.03.2025
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Creemesuppe		Brühe mit Einlage	Rohkostsalat	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	☺ Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Eintopf "Gaisburger Marsch" mit Rindfleisch, Spätzle und Suppengemüse	☺ Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	"Jägerkohl" (Hackfleisch mit Kohlstreifen) mit Salzkartoffeln	Gebratenes Hokifilet mit Kartoffelsalat	Wirsingkohleintopf mit Rauchfleisch, Speck und Kartoffeleinlage	Spießbraten mit Rosenkohl, Bratenjus und Petersilienkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Vollkornnudeln mit Broccoli-Tomaten-Soße (V)	Sahniges Steckerüben-Möhren-Ragout mit Dampfkartoffeln (V)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Paprikarahmsauce und Kartoffeln	Tomateneintopf mit Rindfleisch-einlage Kartoffeleinlage	Linsen-Reis mit Hähnchenstreifen und Kokos-Quarkdipp
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Buchweizenrisotto mit Broccoli mit Erdnussoße (V)	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Vollkornnudeln mit Broccoli-Tomaten-Soße (V)	Sahniges Steckerüben-Möhren-Ragout mit Dampfkartoffeln (V)	Cremiges Curry mit Gemüse ( Paprika, Boccoli, Kichererbsen, Kartoffeln)	Tomateneintopf mit Kartoffeleinlage (V)	Linsen-Reis mit Kokos-Quarkdipp (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise m Ananas	Vanillepudding	Frischobst	Quarkspeise	Creemespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter\*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Servicewohnen oder 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 31.03.2025 bis 06.04.2025 (14. KW)

	<b>Montag 31.03.2025</b>	<b>Dienstag 01.04.2025</b>	<b>Mittwoch 02.04.2025</b>	<b>Donnerstag 03.04.2025</b>	<b>Freitag 04.04.2025</b>	<b>Samstag 05.04.2025</b>	<b>Sonntag 06.04.2025</b>
<b>Gästepreis</b>	9,80 €	9,80 €	9,80 €	9,80 €	12,20 €	8,50 €	12,20 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Brechbohnen-salat	Tomatisierte Kraftbrühe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuterdressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	☺ Kessulgulasch vom Rind mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln	Weißkohl-Kürbiseintopf mit Fleischklößchen (P)	Quarkstrudel (V) mit Vanillesoße	Holsteiner Rübenmus mit Kasslerbraten (S)	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Bauernhackfleisch Eintopf (R/S) mit Gemüse	Schweinenacken, mit Wirsing in Rahm, Bratenjus und Petersilienkartoffel
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurtdressing (V)	Rosenkohl-Auflauf mit Hackfleisch (R/S)	Blumenkohl- Käse - Bratling mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Gemüse Schmortopf mit Roten Linsen und gerösteten Kartoffelwürfeln	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Dampfkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Minestrone mit frischen Kräutern und Rindfleisch-einlage	Veg. Paprikaschote mit Tomatensoße, Kartoffelpüree, gemischter Salat und Kräuterdressing
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurtdressing (V)	Rosenkohlaufauf mit Kartoffeln (V)	Blumenkohl- Käse - Bratling mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Gemüse Schmortopf mit Roten Linsen und gerösteten Kartoffelwürfeln	Spätzle mit Möhren, Blattspinat und Räuchertofu	Vegetarische Minestrone (V)	Veg. Paprikaschote mit Tomatensoße, Langkornreis, gemischter Salat und Kräuterdressing
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Cremespeise	Frischobst	Bananenquark	Cremespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

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

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter\*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

**Abkürzungen:**  
 (S): Schwein  
 (R): Rind  
 (G): Geflügel  
 (V): vegetarisches Gericht  
 (☺): Wunsessen