

## Mittagessen 04.09.2023 bis 10.09.2023 (36. KW)



	<b>Montag 04.09.2023</b>	<b>Dienstag 05.09.2023</b>	<b>Mittwoch 06.09.2023</b>	<b>Donnerstag 07.09.2023</b>	<b>Freitag 08.09.2023</b>	<b>Samstag 09.09.2023</b>	<b>Sonntag 10.09.2023</b>
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Bunter Frühlingssalat mit Croutons (V)	Blattsalat mit Kräuterdressing	Cremesuppe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuterdressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese (V)	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Hausmacher Sauerfleisch (S) mit Remouladensoße und Röstkartoffeln	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Kartoffel-Spinat-Eintopf mit Croutons (V)	😊 Rinderroulade, Bratensoße, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Käse überbacken (V)	Gefüllte Champignons mit Oreganosoße und Langkornreis (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	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Käse überbacken (V)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Bratreis mit Gemüse und Joghurt-Minz-Dipp (V)	Spätzle-Gemüsepfanne (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemügeschnetzeltes mit Kartoffelstampf (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtquark	Cremespeise	Frischobst	Eisdessert	Geleespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

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

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

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  
 (😊): 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 11.09.2023 bis 17.09.2023 (37. KW)

	<b>Montag 11.09.2023</b>	<b>Dienstag 12.09.2023</b>	<b>Mittwoch 13.09.2023</b>	<b>Donnerstag 14.09.2023</b>	<b>Freitag 15.09.2023</b>	<b>Samstag 16.09.2023</b>	<b>Sonntag 17.09.2023</b>
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage	Wachsbohnen-salat	Creemesuppe			Rohkostsalat	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hähnchencurry mit Früchten und Butterreis	Kohlrabieintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch-einlage	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumen-kompott (V)	Hausmacher Sülze (S) mit Remouladensoße , Röstkartoffeln, Eisberg und Joghurdressing	Fischfrikadelle mit Erbsen, Rahmsoße und Püree	Jägereintopf mit Speck (S) , Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Schweine-bäckchen mit Bratenjus, Prinzeßbohnen und Petersilien-kartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurdressing (V)	Kohlrabieintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfeln und Rindfleisch-einlage	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (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	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurdressing (V)	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumen-kompott (V)	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (V)	Tofu-Paprika-Gemüse mit Dampfkartoffeln und Tomatenrahm	Tomateneintopf mit Kartoffeleinlage (V)	Linsen-Reis mit Kokos-Quarkdipp (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise m Ananas	Eisdessert	Frischobst	Quarkspeise	Creemespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

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

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

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
- (☺): Wunschessen

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

**Änderungen vorbehalten**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 18.09.2023 bis 24.09.2023 (38. KW)

	Montag 18.09.2023	Dienstag 19.09.2023	Mittwoch 20.09.2023	Donnerstag 21.09.2023	Freitag 22.09.2023	Samstag 23.09.2023	Sonntag 24.09.2023
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage	Gurkensalat	Tomatisierte Kraftbrühe			Blattsalat mit Kräuterdressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	😊 Nudelauflauf mit Rinderhack und Käse überbacken, gemischter Salat und Joghurtdressing	Französischer Eintopf mit Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesoße (V)	😊 Currywurst (S) mit leichter Tomatensoße, Röstkartoffeln und Möhrensalat	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Sächsischer Kartoffeleintopf mit Gemüse und Wursteinlage (S)	😊 Birnen - Bohnen und Speck(S) mit Kartoffelstampf
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Porreeauflauf mit Frischkäse (V)	Rosmarinkartoffeln mit Joghurt-Dipp (V)	Blumenkohl- Käse - Bratling mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Dampfkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Schwarzwurzel-Eintopf mit Rindfleisch, Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Porreeauflauf mit Frischkäse (V)	Rosmarinkartoffeln mit Joghurt-Dipp (V)	Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesoße (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Kartoffel-Auberginen-Auflauf (V)	Veg. Schwarzwurzel-Eintopf mit Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
<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.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

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
- (😊): Wunschen

## Mittagessen 25.09.2023 bis 01.10.2023 (39. KW)

	Montag 25.09.2023	Dienstag 26.09.2023	Mittwoch 27.09.2023	Donnerstag 28.09.2023	Freitag 29.09.2023	Samstag 30.09.2023	Sonntag 01.10.2023
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Tagessuppe	Wachsbohnen-salat	Broccolicreme	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Räubertopf (Rind), Reis und Gurkensalat	Wirsingkohleintopf mit Rauchfleisch, Speck und Kartoffeleinlage	😊 Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	Spinat mit Rührei und Dampfkartoffeln (V)	Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuter dressing	Eintopf von Sommergemüse mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	😊 Wirsingroulade (S) mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Lauchgemüse in Sahnesoße mit Schwenk-Kartoffeln (V)	Schwäbische Maultaschen, mit Gemüsestreifen und saurem Rahm	Kartoffelgratin, mit gemischtem Salat und Kräuter dressing	Seelachsfilet mit Paprikarahmsauce und Dampfkartoffeln	Französischer Eintopf mit Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsauce, und Stampfkartoffeln
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Lauchgemüse in Sahnesoße mit Schwenk-Kartoffeln (V)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	Spinat mit Dampfkartoffeln	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Französischer Eintopf mit Kartoffelwürfeln (V)	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsauce, und Stampfkartoffeln
<b>Dessert</b>	Fruchtquark	Vanillepudding	Frischobst	Quarkspeise	Geleespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

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

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

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  
(😊): Wunschessen