

## Mittagessen 25.11.2024 bis 01.12.2024 (48. KW)

	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024	Samstag 30.11.2024	Sonntag 01.12.2024
<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	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage (S)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat (V)	Schlemmerfilet Broccoli mit Erbsen, Dillsoße und Salzkartoffeln	Skandinavischer Eintopf mit Champignons, Kartoffeln und Karotten (V)	😊 Rinderroulade, Bratensoße, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln
<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 Petersilienkartoffeln (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 Petersilienkartoffeln (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat (V)	Gemüsesülze mit Kräuterdipp, Salzkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemüse geschnetzeltes 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  
 (😊): Wunschen

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 18.11.2024 bis 24.11.2024 (47. KW)

	<b>Montag 18.11.2024</b>	<b>Dienstag 19.11.2024</b>	<b>Mittwoch 20.11.2024</b>	<b>Donnerstag 21.11.2024</b>	<b>Freitag 22.11.2024</b>	<b>Samstag 23.11.2024</b>	<b>Sonntag 24.11.2024</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 Kräuterdressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	Sächsischer Kartoffeleintopf mit Gemüse und Wursteinlage (S)	Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesoße (V)	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat und Kräuterdressing	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	Mini - Haxe(S) mit Sauerkraut, Bratenjus und Stampfkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechamelkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudelschnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Gedämpftes Fischfilet auf Orangensaftsoße mit Butterkartoffeln	Gemüseeintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfel (V)	Hausgemachte Bandnudeln "Arrabiata" in pikanter Tomaten Knoblauchsoße und Gurkensalat (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Blumenkohlsteak (gebratener Blumenkohl) Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechamelkartoffeln 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 Service-wohnen 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 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
<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		Tagessuppe	Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Bunte Tortellini (Gemüsefüllung), Frischkäsesoße mit Erbsen	Rosenkohl-Gemüse Eintopf mit Wursteinlage und Kartoffelwürfeln	☺ Milchreis mit Kirschkompott	☺ Rinderleber, Apfelmus, Zwiebeln und Kartoffelpüree	Matjes mit Hausfrauensöße und Petersilien-Kartoffeln	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Mettenden	Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Pariser Möhren und Petersilien-kartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Broccoli in Pilz-Tofu-Rahm mit Vollkornnudeln (V)	Veg. Schupfnudeln mit Mischgemüse und Petersilien-Rahmsoße	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Tomaten-Gurkensalat (V)	Grilltomate mit Rosmarin-kartoffeln und Weißweinsöße (V)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Tomatensoße, Salzkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Minestrone mit frischen Kräutern und Rindfleisch-einlage	Sellerierösti mit Stampfkartoffeln, Kräuter dipp und Gurkensalat (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Broccoli in Pilz-Tofu-Rahm mit Vollkornnudeln (V)	Veg. Schupfnudeln mit Mischgemüse und Petersilien-Rahmsoße	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Tomaten-Gurkensalat (V)	Grilltomate mit Rosmarin-kartoffeln und Weißweinsöße (V)	Ezogelin-Türkischer Eintopf mit Rotelinsen und Bulgur (V)	Vegetarische Minestrone (V)	Sellerierösti mit Stampfkartoffeln, Kräuter dipp und Gurkensalat (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Vanillepudding	Frishobst	Fruchtquark	Schokoladen-pudding	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  
 (☺): Wunsessen

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 04.11.2024 bis 10.11.2024 (45. KW)

	<b>Montag 04.11.2024</b>	<b>Dienstag 05.11.2024</b>	<b>Mittwoch 06.11.2024</b>	<b>Donnerstag 07.11.2024</b>	<b>Freitag 08.11.2024</b>	<b>Samstag 09.11.2024</b>	<b>Sonntag 10.11.2024</b>
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Tagessuppe	Wachsbohnen-salat	Creemesuppe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Badischer Kartoffeleintopf mit Suppengemüse (V)	☺ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Wirsingpfanne mit Hackfleisch, Kartoffeln und Champignons	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Jägereintopf mit Speck (S) Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln	☺ Grünkohl mit Kassler (S) und Röstkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese	Herbstliche Gnocchi-Pilz-Pfanne	Spinatmedaillon mit Karottensoße und Kartoffeln (V)	Blumenkohl mit Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	Gedünstetes Fischfilet mit Senfrahm, Salzkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Hühnereintopf mit Nudeln und Suppengrün	Veg. Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Petersilien-kartoffeln und Möhrensalat
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Spitzkohlaufauf mit Bröselkruste(V)	Herbstliche Gnocchi-Pilz-Pfanne	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Blumenkohl mit Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	Bunter Sommersalat mit Croutons und Joghurtdressing (V)	Vegetarischer Jägereintopf mit Suppengrün und Kartoffelwürfel	Veg. Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Petersilien-kartoffeln und Möhrensalat
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Geleespeise	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 Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

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