

Mittagessen 03.02.2025 bis 09.02.2025 (6. KW)

	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025	Samstag 08.02.2025	Sonntag 09.02.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Brechbohnen-salat	Tomatisierte Kraftbrühe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuterdressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	😊 Kessulgulasch vom Rind mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln	Weißkohl-Kürbiseintopf mit Fleischklößchen (P)	Quarkstrudel (V) mit Vanillesoße	Currywurst (S) mit leichter Tomatensoße, Röstkartoffeln und Möhrensalat	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Bauernhackfleisch (R/S) Eintopf mit Gemüse	Schweinenacken, mit Wirsing in Rahm, Bratenjus und Petersilienkartoffel
Menü 2 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)	Paniertes Tofuschnitzel mit Mandel-Karottensoße und Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Dampfkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Schwarzwurzel-Eintopf mit Rindfleisch, Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurtdressing (V)	Rosenkohlaufauf mit Kartoffeln (V)	Blumenkohl- Käse - Bratling mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Paniertes Tofuschnitzel mit Mandel-Karottensoße und Kartoffelpüree	Spätzle mit Möhren, Blattspinat und Räuchertofu	Veg. Schwarzwurzel-Eintopf mit Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
Dessert	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 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 10.02.2025 bis 16.02.2025 (7. KW)

	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025	Samstag 15.02.2025	Sonntag 16.02.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	Wachsbohnen-salat	Broccolicreme	Kraftbrühe mit Einlage		Blattsalat mit Kräuterdressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Hähnchen-Paprika-Pfanne mit Tomaten in Sahnesoße und Dampfkartoffeln	Winterlicher Eintopf mit Kohl, Speck, Klößchen (S) und Kartoffelwürfel	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnpuder (V)	☺ Bauernfrühstück (S) mit Gewürzgurke	Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuterdressing	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage (S)	☺ Grünkohl mit Kassler (S) und Röstkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Spitzkohl-Spaghetti mit Karottenstreifen und Parmesan (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V)	Schwäbische Maultaschen, mit Gemüsestreifen und saurem Rahm	Hirse-Gemüse-Topf mit Joghurt-Minz- Dipp	Seelachsfilet mit Paprikarahmsoße und Dampfkartoffeln	Französischer Eintopf mit Ratatouille-gemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
Menü 3 Vegetarische Kost	Spitzkohl-Spaghetti mit Karottenstreifen und Parmesan (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V)	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnpuder (V)	Hirse-Gemüse-Topf mit Joghurt-Minz- Dipp	Kirchererbsen Ragout mit Silberzwiebeln und Salzkartoffeln (V)	Französischer Eintopf mit Kartoffelwürfeln (V)	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
Dessert	Fruchtquark	Vanillepudding	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 17.02.2025 bis 23.02.2025 (8. KW)

	Montag 17.02.2025	Dienstag 18.02.2025	Mittwoch 19.02.2025	Donnerstag 20.02.2025	Freitag 21.02.2025	Samstag 22.02.2025	Sonntag 23.02.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	Rohkostsalat	Kraftbrühe mit Einlage			Brechbohnen-salat	
Menü 1 Vollwertige Kost	Rinderragout mit Schmorgemüse, Dampfkartoffeln	Kassler (S) - Kartoffeleintopf mit Bohnen und Zwiebeln	Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße (V)	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch / Sauerkraut) und Salzkartoffeln	Bratheringsfilet mit Remouladensoße, Röstkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Lübecker National mit Möhren, Steckrüben, Kartoffeln und Schweinebauch	😊 Wirsingrolade (S) mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Blumenkohl "Polnisch" mit Buttersoße und Schwenkkartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße	Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße (V)	Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V)	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Kartoffelpüree und Tomaten-Gurkensalat	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln	Kichererbsen-Bratlinge mit Sesamsoße, Kartoffelpüree und Tagessalat (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Blumenkohl Polnisch, Buttersoße, Dampfkartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln	Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V)	Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Tomaten-Gurkensalat (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Kichererbsen-Bratlinge mit Sesamsoße, Kartoffelpüree und Tagessalat (V)
Dessert	Quarkspeise	Cremespeise	Frischobst	Quarkspeise	Frischobst	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 24.02.2025 bis 02.03.2025 (9. KW)

	Montag 24.02.2025	Dienstag 25.02.2025	Mittwoch 26.02.2025	Donnerstag 27.02.2025	Freitag 28.02.2025	Samstag 01.03.2025	Sonntag 02.03.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	Wachsbohnen-salat	Kraftbrühe mit Einlage			Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese (V)	😊 Erseneintopf mit Bockwurst (S), Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark, gemischter Salat und Kräuter dressing (V)	😊 Fleischklöße (S) mit Steckerübenrahm und Kräuterpüree	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Jägereintopf mit Speck (S), Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Putenrollbraten mit Bratenjus, Bayrischkraut und Petersilien-kartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese (V)	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
Menü 3 Vegetarische Kost	Spitzkohlaufauf mit Bröselkruste (V)	Herbstliche Gnocchi-Pilz-Pfanne	Spinatmedaillon mit Karottensoße und Kartoffeln (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
Dessert	Quarkspeise	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!