

## Mittagessen 29.01.2024 bis 04.02.2024 (5. KW)

	<b>Montag 29.01.2024</b>	<b>Dienstag 30.01.2024</b>	<b>Mittwoch 31.01.2024</b>	<b>Donnerstag 01.02.2024</b>	<b>Freitag 02.02.2024</b>	<b>Samstag 03.02.2024</b>	<b>Sonntag 04.02.2024</b>
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Klare Brühe mit Fadennudeln	Rohkostsalat	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Badischer Kartoffeleintopf mit Suppengemüse (V)	☺ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	☺ Rinderleber, Apfelmus, Zwiebeln und Kartoffelpüree	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße, Dampfkartoffel und Tomaten-Gurkensalat	Wirsing-Paprika Eintopf mit Fleischklößchen (S)	Kräuterbraten(S) mit Bayrischkraut, Bratenjus und Stampfkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Vollkornnudeln mit Sojabolognese (V)	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	Broccoli Nussecke mit Kurkumarahm und Petersilienkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Gefülltes Omelett mit Spargel (V)	Vollkornnudeln mit Sojabolognese (V)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Blumenkohl mit Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	Bunter Sommersalat mit Croutons und Joghurtdressing (V)	Vegetarischer Graupeneintopf mit Gemüse	Broccoli Nussecke mit Kurkumarahm und Petersilienkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Geleespeise	Frischobst	Quarkspeise	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

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 05.02.2024 bis 11.02.2024 (6. KW)

	Montag 05.02.2024	Dienstag 06.02.2024	Mittwoch 07.02.2024	Donnerstag 08.02.2024	Freitag 09.02.2024	Samstag 10.02.2024	Sonntag 11.02.2024
<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	Cremsuppe		Tagessuppe	Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Wurstgulasch (S) mit Paprikastreifen und Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage (S) und Kartoffelwürfel	☺ Milchreis mit Kirschkompott	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Matjes mit Hausfrauensoße und Petersilien-Kartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch (S) und Suppengemüse	☺ Grünkohl mit Kassler (S) und Röstkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Pikantes Kürbis-Curry mit Nudeln	Veg. Schupfnudeln mit Mischgemüse und Petersilien-Rahmsoße	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Tomaten-Gurkensalat (V)	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Gedünstetes Seelachsfilet mit Tomatensoße, Salzkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Minestrone mit frischen Kräutern und Rindfleisch-einlage	Grilltomate mit Rosmarin-kartoffeln und Weißweinsoße (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Pikantes Kürbis-Curry mit Nudeln	Veg. Schupfnudeln mit Mischgemüse und Petersilien-Rahmsoße	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Tomaten-Gurkensalat (V)	Kohlrabi-Kartoffel-Gratin (V)	Gemüsesülze, Kräuterdipp, Salzkartoffeln (V)	Vegetarische Minestrone (V)	Grilltomate mit Rosmarin-kartoffeln und Weißweinsoße (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Vanillepudding	Frischobst	Fruchtquark	Schokoladen-pudding	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

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 12.02.2024 bis 18.02.2024 (7. KW)

	Montag 12.02.2024	Dienstag 13.02.2024	Mittwoch 14.02.2024	Donnerstag 15.02.2024	Freitag 16.02.2024	Samstag 17.02.2024	Sonntag 18.02.2024
<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 (V)	Brechbohnen-salat	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	😊 Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	😊 Erseneintopf mit Bockwurst (S), Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Grießschnitte, Fruchtsoße	Bauernfrühstück (S) mit Gewürzgurke	Fisch in Backteig mit Remouladensoße, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Kräuter dressing	Wirsingkohl-eintopf mit Rauchfleisch, Speck und Kartoffeleinlage	Putenrollbraten mit Bratenjus, Rosenkohl und Kartoffelpüree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Kaisergemüse, Rahmsoße und Petersilien-kartoffeln (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamel-kartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudel-Schnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Gedämpftes Fischfilet auf Orangen-Lauchsoße mit Butterkartoffeln	Gemüse-eintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfel (V)	Hausgemachte Bandnudeln "Arrabiata" in pikanter Tomaten Knoblauchsoße und Gurkensalat (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Kaisergemüse, Rahmsoße und Petersilien-kartoffeln (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamel-kartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudel-Schnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Eierfrikassee mit Spargel und Dampfkartoffeln (V)	Vegetarischer Gemüse-eintopf 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.

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

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 19.02.2024 bis 25.02.2024 (8. KW)

	Montag 19.02.2024	Dienstag 20.02.2024	Mittwoch 21.02.2024	Donnerstag 22.02.2024	Freitag 23.02.2024	Samstag 24.02.2024	Sonntag 25.02.2024
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Blattsalat mit Kräuter dressing	Cremesuppe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	😊 Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Soljanka mit Paprika, Sauerkraut, Zwiebeln, Fleisch (S) und Wursteinlage (S)	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnpuder (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	😊 Linseneintopf mit Wursteinlage (S)	Kräuterbraten mit Bratenjus, Wirsing in Rahm und Stampfkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Schupfnudelauflauf mit Gemüse und Hirtenkäse (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)	Schupfnudelauflauf mit Gemüse und Hirtenkäse (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	Spätzle-Gemüsepfanne (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemügeschnetzeltes 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.

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

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 26.02.2024 bis 03.03.2024 (9. KW)

	Montag 26.02.2024	Dienstag 27.02.2024	Mittwoch 28.02.2024	Donnerstag 29.02.2024	Freitag 01.03.2024	Samstag 02.03.2024	Sonntag 03.03.2024
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Creemesuppe			Rohkostsalat	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Tortellini (Gemüsefüllung), Käsesauce mit Erbsen	Weißkohl-Kürbiseintopf mit Fleischklößchen (P)	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumenkompott (V)	☺ Szevediner Gulasch (Schweinefleisch / Sauerkraut) und Salzkartoffeln	Fischfrikadelle mit Erbsen, Rahmsoße und Püree	Jägereintopf mit Speck (S) Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Semmerolle vom Rind mit Bratenjus, Prinzeßbohnen und Petersilienkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Rosenkohlaufauf mit Kartoffeln (V)	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	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	Rosenkohlaufauf mit Kartoffeln (V)	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (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 mit Ananas	Vanillepudding	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
- (☺): Wunschesen

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**