

Mittagessen 02.12.2024 bis 08.12.2024 (49. KW)

	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024	Samstag 07.12.2024	Sonntag 08.12.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Creemesuppe		Brühe mit Einlage	Rohkostsalat	
Menü 1 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
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (V)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Paprikarahmsoße und Kartoffeln	Tomateneintopf mit Rindfleisch-einlage Kartoffeleinlage	Linsen-Reis mit Hähnchenstreifen und Kokos-Quarkdipp
Menü 3 Vegetarische Kost	Buchweizenrisotto mit Broccoli mit Erdnussoße (V)	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (V)	Zucchini mit einer Karotten-Frischkäsefüllung, Kräutersoße und Salzkartoffeln	Tomateneintopf mit Kartoffeleinlage (V)	Tagliatelle (l. Nudelart) mit Feta-Pesto und Tagessalat (V)
Dessert	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 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 09.12.2024 bis 15.12.2024 (50. KW)

	Montag 09.12.2024	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024	Samstag 14.12.2024	Sonntag 15.12.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Brechbohnenalat	Tomatisierte Kraftbrühe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuterdressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Kesselgulasch 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	😊 Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
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	Salatteller mit Croutons und Joghurtdressing	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

Mittagessen 16.12.2024 bis 22.12.2024 (51. KW)

	Montag 16.12.2024	Dienstag 17.12.2024	Mittwoch 18.12.2024	Donnerstag 19.12.2024	Freitag 20.12.2024	Samstag 21.12.2024	Sonntag 22.12.2024
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	Schaschliktopf (R) Mischgemüse 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	Gebundener Möhren-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel und Klößchen (S)	😊 Grünkohl mit Kassler (S) und Röstkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensauce (V)	Schwäbische Maultaschen, mit Gemüsestreifen und saurem Rahm	Hirse-Gemüse-Topf mit Joghurt-Minz- Dipp	Seelachsfilet mit Paprikarahmsoße und Dampfkartoffeln	Französischer Eintopf mit Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsauce, und Stampfkartoffeln
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensauce (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, Rahmsauce, 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
 (☺): 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 23.12.2024 bis 29.12.2024 (52. KW)

	Montag 23.12.2024	Dienstag 24.12.2024	Mittwoch 25.12.2024	Donnerstag 26.12.2024	Freitag 27.12.2024	Samstag 28.12.2024	Sonntag 29.12.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	11,80 €	11,80 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	gemischter Salat mit Kräuterdressing		Kraftbrühe mit Einlage			Brechbohnen-salat	
Menü 1 Vollwertige Kost	Kassler (S) - Kartoffeleintopf mit Bohnen und Zwiebeln	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Langkornreis	☺ Ente mit Rotkohl, Orangensoße und Petersilienkartoffeln	Kalbsragout mit Champignons, Broccoli und Spätzle	Bratheringsfilet mit Remouladensoße Röstkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Französischer Eintopf mit Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	☺ Nürnberger Bratwürstchen mit Sauerkraut, Bratenjus und Stampfkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Blumenkohl "Polnisch" mit Buttersoße und Schwenkkartoffeln (V)	Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen und Dampfkartoffeln	Hähnchenfilet mit Mischgemüse, Rahmsoße und Stampfkartoffeln	Kalbsragout mit Champignons, Broccoli und Spätzle	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	Eisdessert	Schokoladen Mousse	Eisdessert	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
(☺): 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 30.12.2024 bis 05.01.2025 (1. KW)



	Montag 30.12.2024	Dienstag 31.12.2024	Mittwoch 01.01.2025	Donnerstag 02.01.2025	Freitag 03.01.2025	Samstag 04.01.2025	Sonntag 05.01.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	Wachsbohnen-salat	Cremesuppe			Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese (V)	Erbseintopf mit Bockwurst (S), Suppengrün und Kartoffelwürfeln	😊 Hähnchenschnitzel mit Rosenkohl, Bratenjus und Petersilienkartoffel	😊 Fleischklöße (S) mit Steckerübenrahm und Kräuterpüree	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Jägereintopf mit Speck (S), Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Kassler mit Bratenjus, Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese und Raspelkäse (extra)	Herbstliche Gnocchi-Pilz-Pfanne	Spinatmedaillon mit Karottensoße und Kartoffeln (V)	Blumenkohl mit Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	Gedünstetes Fischfilet mit Senfrahm, Salzkartoffeln und Tomatengurkensalat	Hühnereintopf mit Nudeln und Suppengrün	Veg. Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Petersilienkartoffeln 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, Petersilienkartoffeln und Möhrensalat
Dessert	Quarkspeise	Eierpunch-Creme	Eisdessert	Frischobst	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!