

Mittagessen 13.01.2025 bis 19.01.2025 (3. KW)

	Montag 13.01.2025	Dienstag 14.01.2025	Mittwoch 15.01.2025	Donnerstag 16.01.2025	Freitag 17.01.2025	Samstag 18.01.2025	Sonntag 19.01.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage (V)	Rohkostsalat	Kürbiscrème	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuterdressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	Sächsischer Kartoffeleintopf mit Gemüse und Wursteinlage (S)	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumenkompott (V)	😊 Spinat mit Rührei und Dampfkartoffeln (V)	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat und Kräuterdressing	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	😊 Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechameltkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudelschnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Gedämpftes Fischfilet auf Orangen-Lauchsoße mit Butterkartoffeln	Gemüseeintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfel (V)	Hausgemachte Bandnudeln "Arrabiata" in pikanter Tomaten Knoblauchsoße und Gurkensalat (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Bunte Gemüse-Bratnudeln mit Tofu und Kurkumarahm	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechameltkartoffeln 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)
Dessert	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
 (☺): 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 20.01.2025 bis 26.01.2025 (4. KW)

	Montag 20.01.2025	Dienstag 21.01.2025	Mittwoch 22.01.2025	Donnerstag 23.01.2025	Freitag 24.01.2025	Samstag 25.01.2025	Sonntag 26.01.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Blattsalat mit Kräuter dressing	Creemesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	😊 Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Pichelsteiner Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage (S) und Kartoffelwürfel	😊 Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Fischfilet mit einer Tomate-Mozzarella Auflage und Speck Kartoffelsalat	Skandinavischer Eintopf mit Champignons, Kartoffeln und Karotten (V)	Mini - Haxe(S) mit Sauerkraut, Bratenjus und Stampfkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (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
Menü 3 Vegetarische Kost	Veg. Zucchini gratin mit Kartoffeln und Thymiansoße (V)	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (V)	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Gemüsesülze mit Kräuterdipp, Salzkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemüse geschnetzeltes mit Kartoffelstampf (V)
Dessert	Quarkspeise	Creemespeise	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 27.01.2025 bis 02.02.2025 (5. KW)

	Montag 27.01.2025	Dienstag 28.01.2025	Mittwoch 29.01.2025	Donnerstag 30.01.2025	Freitag 31.01.2025	Samstag 01.02.2025	Sonntag 02.02.2025
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Wachsbohnsalat	Cremesuppe		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-Bolognese (V)	Sahniges Steckerüben-Möhren-Ragout mit Dampfkartoffeln (V)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Paprikarahmsauce und Kartoffeln	Tomateneintopf mit Rindfleischeinlage 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-Bolognese (V)	Sahniges Steckerüben-Möhren-Ragout mit Dampfkartoffeln (V)	Cremiges Curry mit Gemüse (Paprika, Boccoli, Kichererbsen, Kartoffeln)	Tomateneintopf mit Kartoffeleinlage (V)	Tagliatelle (Itl. Nudelart) mit Feta-Pesto und Tagessalat (V)
Dessert	Quarkspeise m Ananas	Vanillepudding	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
 (☺): Wunschesen

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 Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

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