

## Mittagessen 14.10.2024 bis 20.10.2024 (42. KW)

	<b>Montag 14.10.2024</b>	<b>Dienstag 15.10.2024</b>	<b>Mittwoch 16.10.2024</b>	<b>Donnerstag 17.10.2024</b>	<b>Freitag 18.10.2024</b>	<b>Samstag 19.10.2024</b>	<b>Sonntag 20.10.2024</b>
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	11,80 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		<b>Oktoberfest</b> Kraftbrühe mit Pfannkuchestreifen	Tomatisierte Kraftbrühe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuterdressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Mailänder Makkaroni mit Erbsen, Kochschinken (S), Tomatensoße, Blattsalat, Kräuterdressing	Leberkäse mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree	Quarkstrudel (V) mit Vanillesoße	Kohlrabieintopf mit Suppengrün, Klößchen und Kartoffelwürfeln	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Bauernhackfleisch (R/S) Eintopf mit Gemüse	Birnen - Bohnen und Speck(S) mit Kartoffelstampf
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurtdressing (V)	Weißwurst mit Speck Kartoffelsalat und süßen Senf	Blumenkohl- Käse - Bratling mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Vegetarischer Kohlrabieintopf mit Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Dampfkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Schwarzwurzel-Eintopf mit Rindfleisch, Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurtdressing (V)	Semmelknödel mit Champignons in Rahm (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)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Bayrisch Creme	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  
 (☺): 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 21.10.2024 bis 27.10.2024 (43. KW)

	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024	Samstag 26.10.2024	Sonntag 27.10.2024
<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	Broccolicreme	Kraftbrühe mit Einlage		Blattsalat mit Kräuterdressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hähnchencurry mit Früchten und Butterreis	Winterlicher Eintopf mit Kohl, Speck, Klößchen (S) und Kartoffelwürfel	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumenkompott (V)	😊 Bauernfrühstück (S) mit Gewürzgurke	Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuterdressing	Gebundener Möhren-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel und Klößchen (S)	😊 Wirsingrolade (S) mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (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
<b>Menü 3</b> Vege-tarische Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V)	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumenkompott (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
<b>Dessert</b>	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  
 (☺): 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 28.10.2024 bis 03.11.2024 (44. KW)

	<b>Montag 28.10.2024</b>	<b>Dienstag 29.10.2024</b>	<b>Mittwoch 30.10.2024</b>	<b>Donnerstag 31.10.2024</b>	<b>Freitag 01.11.2024</b>	<b>Samstag 02.11.2024</b>	<b>Sonntag 03.11.2024</b>
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Tagessuppe	gemischter Salat mit Kräuterdressing	Kraftbrühe mit Einlage			Brechbohnen-salat	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Rinderragout mit Schmorgemüse, Dampfkartoffeln	Kassler (S) - Kartoffeleintopf mit Bohnen und Zwiebeln	Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße (V)	Zartes Wildgulasch mit Rosenkohl und Spätzle	Bratheringsfilet mit Remouladensoße Röstkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Französischer Eintopf mit Ratatouille-gemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Paniertes Schweinekotelett mit Prinzeßbohnen, Majoransoße und Kartoffelstampf
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Blumenkohl "Polnisch" mit Buttersoße und Schwenkkartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (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)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Blumenkohl Polnisch, Buttersoße, Dampfkartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V)	Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Tomaten-Gurkensalat (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Kichererbsen-Bratlinge mit Sesamsoße, Kartoffelpüree und Tagessalat (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Cremespeise	Frischobst	Eisdessert	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 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