

Mittagessen 20.11.2023 bis 26.11.2023 (47. KW)

	Montag 20.11.2023	Dienstag 21.11.2023	Mittwoch 22.11.2023	Donnerstag 23.11.2023	Freitag 24.11.2023	Samstag 25.11.2023	Sonntag 26.11.2023
Gästepreis	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	Wachsbohnen-salat	Broccolicreme	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Wirsingkohleintopf mit Rauchfleisch, Speck und Kartoffeleinlage	😊 Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	Spinat mit Rührei und Dampfkartoffeln (V)	Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuter dressing	Eintopf von Sommergemüse mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	😊 Wirsingroulade (S) mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Lauchgemüse in Sahnesoße mit Schwenk-Kartoffeln (V)	Schwäbische Maultaschen, mit Gemüsestreifen und saurem Rahm	Kartoffelgratin, mit gemischtem Salat und Kräuter dressing	Seelachsfilet mit Paprikarahmsoße und Dampfkartoffeln	Französischer Eintopf mit Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Lauchgemüse in Sahnesoße mit Schwenk-Kartoffeln (V)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	Spinat mit Dampfkartoffeln	Krautnudeln(mit Weißkohl), Käse, Kräutersoße (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.

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!

Mittagessen 27.11.2023 bis 03.12.2023 (48. KW)

	Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 01.12.2023	Samstag 02.12.2023	Sonntag 03.12.2023
Gästepreis	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
Vorspeise (immer vegetar.)	gemischter Salat mit Kräuter dressing	Tagessuppe	Kraftbrühe mit Einlage			Brechbohnen-salat	
Menü 1 Vollwertige Kost	Bunte Tortellini, (Gemüsefüllung) mit Tomatensoße	😊 Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage (S)	Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße (V)	😊 Jägerkohl (Hack(R/S) & Weißkohl) und Dampfkartoffeln	Bratheringsfilet mit Remouladen-Soße, Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Joghurtdressing	Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Mettenden	Mini - Haxe(S) mit Sauerkraut, Bratenjus und Stampfkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Blumenkohl "Polnisch" mit Buttersoße und Schwenkkartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V)	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Kartoffelpüree und Tomaten-Gurkensalat	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln
Menü 3 Vegetarische Kost	Blumenkohl Polnisch, Buttersoße, Dampfkartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße	Gemüsegulasch mit Petersilienkartoffeln (V)	Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V)	Gebratene Risoleekartoffeln (Kartoffelecken) mit Hüttenkäse-Quark-Dipp und Tomaten-Gurkensalat	Vegetarischer Möhreneintopf	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln
Dessert	Quarkspeise	Cremespeise	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 04.12.2023 bis 10.12.2023 (49. KW)

	Montag 04.12.2023	Dienstag 05.12.2023	Mittwoch 06.12.2023	Donnerstag 07.12.2023	Freitag 08.12.2023	Samstag 09.12.2023	Sonntag 10.12.2023
Gästepreis	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Klare Brühe mit Fadennudeln	Rohkostsalat	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	☺ Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Gurkeneintopf mit Speck (S), Suppengrün, Klößchen (S) und Kartoffelwürfeln	☺ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Wirsingpfanne mit Kartoffeln und Champignons (V)	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße, Dampfkartoffel und Tomaten-Gurkensalat	Wirsing-Paprika Eintopf mit Fleischklößchen (S)	Schmorrippchen mit Majoransoße, Rotkohl und Petersilienkartoffeln
Menü 2 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)
Menü 3 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)
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.

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