

## Mittagessen 13.05.2024 bis 19.05.2024 (20. KW)

	<b>Montag 13.05.2024</b>	<b>Dienstag 14.05.2024</b>	<b>Mittwoch 15.05.2024</b>	<b>Donnerstag 16.05.2024</b>	<b>Freitag 17.05.2024</b>	<b>Samstag 18.05.2024</b>	<b>Sonntag 19.05.2024</b>
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	gemischter Salat mit Kräuterdressing	Rohkostsalat	Kraftbrühe mit Einlage		Tagessuppe	Brechbohnen-salat	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese (V)	Kassler (S) - Kartoffeleintopf mit Bohnen und Zwiebeln	Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße (V)	Leberkäse (S) mit Mischgemüse, Bratenjus und Kartoffelstampf	Bratheringsfilet mit Remouladensoße Röstkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Graupeneintopf mit Suppengrün und Rindfleisch-einlage	Rinderroulade, Bratensoße, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln
<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	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln
<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	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln
<b>Dessert</b>	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 20.05.2024 bis 26.05.2024 (21. KW)

	Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024	Samstag 25.05.2024	Sonntag 26.05.2024
<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	Creemesuppe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hähnchen-Paprika-Pfanne mit Tomaten in Sahnesoße und Dampfkartoffeln	Badischer Kartoffeleintopf mit Suppengemüse (V)	☺ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Hausmacher Sauerfleisch (S) mit Remouladensoße und Röstkartoffeln	Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe, Salzkartoffeln, gem. Salat, Joghurtdressing	Spargel-Gemüseintopf mit Klößchen(S) und Kartoffelwürfeln	HackbratenR/S) mit Romanogemüse, Bratenjus und Petersilien-kartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Hähnchen-Paprika-Pfanne mit Tomaten und Kartoffelpüree	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	Veg. Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Petersilien-kartoffeln und Möhrensalat
<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)	Veg. Spargel-Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln	Veg. Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Petersilien-kartoffeln und Möhrensalat
<b>Dessert</b>	Eisdessert	Geleespeise	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
- (☺): 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 27.05.2024 bis 02.06.2024 (22. KW)

	Montag 27.05.2024	Dienstag 28.05.2024	Mittwoch 29.05.2024	Donnerstag 30.05.2024	Freitag 31.05.2024	Samstag 01.06.2024	Sonntag 02.06.2024
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Creemesuppe		Tagessuppe	Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Wurstgulasch (S) mit Paprikastreifen und Salzkartoffeln	Serbischer Eintopf mit grünen Bohnen, Speck, Kidneybohnen und Kartoffelwürfeln	☺ Milchreis mit Kirschkompott	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurdressing	Matjes mit Hausfrauensoße und Petersilien-Kartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch (S) und Suppengemüse	Schmorrippchen (S) mit Majoransoße, Mischgemüse und Stampfkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Broccoli in Pilz-Tofu-Rahm mit Vollkornnudeln (V)	Veg. Schupfnudeln mit Mischgemüse und Petersilien-Rahmsoße	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Tomaten-Gurkensalat (V)	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, gemischter Salat und Joghurdressing	Gedünstetes Seelachsfilet mit Tomatensoße, Salzkartoffeln, gemischter Salat und Joghurdressing	Minestrone mit frischen Kräutern und Rindfleisch-einlage	Sellerierösti mit Kartoffelpüree und Kräuterdipp (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Broccoli in Pilz-Tofu-Rahm mit Vollkornnudeln (V)	Veg. Schupfnudeln mit Mischgemüse und Petersilien-Rahmsoße	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Tomaten-Gurkensalat (V)	Sämiger Grießbrei mit Zimt-Pflaumensoße	Ezogelin-Türkischer Eintopf mit Rotelinsen und Bulgur (V)	Vegetarische Minestrone (V)	Sellerierösti mit Kartoffelpüree und Kräuterdipp (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Vanillepudding	Frischobst	Fruchtquark	Schokoladenpudding	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 03.06.2024 bis 09.06.2024 (23. KW)

	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024	Samstag 08.06.2024	Sonntag 09.06.2024
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage (V)	Brechbohnen-salat	Spargelcreme	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	😊 Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	Soljanka mit Paprika, Sauerkraut, Zwiebeln, Fleisch (S) und Wursteinlage (S)	Süßer Hirseauflauf mit Fruchtsoße(V)	😊 Bauernfrühstück (S) mit Gewürzgurke	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße, Salzkartoffeln, Blattsalat und Kräuter dressing	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	Hähnchen-Medaillon 'Hawaii' mit Curry-Orangensoße, Dampfkartoffeln und Möhrensalat
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Spaghetti mit Bolognese (R) und Tomaten-Gurkensalat	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamelkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudel-Schnitte, 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)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Blumenkohlsteak (gebratener Blumenkohl), Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamelkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudel-Schnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Eierfrikassee mit Spargel und Dampfkartoffeln (V)	Vegetarischer Gemüseeintopf 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 10.06.2024 bis 16.06.2024 (24. KW)

	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024	Samstag 15.06.2024	Sonntag 16.06.2024
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Blattsalat mit Kräuter dressing	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Gurkeneintopf mit Speck (S), Suppengrün, Klößchen (S) und Kartoffelwürfeln	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnpuder (V)	Hausmacher Sülze (S) mit Remouladen-Soße, Bratkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	 Fischstäbchen mit pikantem Kartoffelsalat	Skandinavischer Eintopf mit Champignons, Kartoffeln und Karotten (V)	Frischer Spargel mit Schinken, Buttersoße und Petersilienkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (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)	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	Bunte Spargelstückchen mit Buttersoße und Kartoffelpüree (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
- (☺): Wunschen

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**