

## Mittagessen 23.09.2024 bis 29.09.2024 (39. KW)

	Montag 23.09.2024	Dienstag 24.09.2024	Mittwoch 25.09.2024	Donnerstag 26.09.2024	Freitag 27.09.2024	Samstag 28.09.2024	Sonntag 29.09.2024
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Rohkostsalat	Kürbiscrème	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)	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark, gemischter Salat und Kräuter dressing (V)	Bayrischer Wurstsalat (S) mit Bratkartoffeln	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße Salzkartoffeln, Blattsalat und Kräuter dressing	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	Kräuterbraten mit Bratenjus, Wirsing in Rahm und Stampfkartoffeln
<b>Menü 2</b> 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)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Blumenkohlsteak (gebratener Blumenkohl), Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	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)
<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.

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  
 (☺): 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 30.09.2024 bis 06.10.2024 (40. KW)

	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024	Samstag 05.10.2024	Sonntag 06.10.2024
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Blattsalat mit Kräuterdressing	Creemesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuterdressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	😊 Linseneintopf mit Wursteinlage (S)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	😊 Szevediner Gulasch (Schweinefleisch / Sauerkraut) und Salzkartoffeln	Fischfrikadelle mit Erbsen, Rahmsoße und Püree	Skandinavischer Eintopf mit Champignons, Kartoffeln und Karotten (V)	Putenrollbraten mit Bratenjus, Bayrischkraut und Petersilien- kartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömm- liche 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 Kartoffelnwürfeln	Geschnetzeltes von der Geflügelleber mit Zucchini, Tomate, dazu Kartoffelpüree
<b>Menü 3</b> Vege-tari- sche Kost	Veg. Zucchini gratin mit Kartoffeln und Thymiansoße (V)	Polenta- Gemüseschnitte mit Kürbis- Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien- kartoffeln (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel- Salat	Gemüsesülze mit Kräuterdipp, Salzkartoffeln und Tomaten- Gurkensalat	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemüse- geschnetzeltes mit Kartoffelstampf (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Creemespeise	Frischobst	Eisdessert	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 07.10.2024 bis 13.10.2024 (41. KW)

	Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024	Samstag 12.10.2024	Sonntag 13.10.2024
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Cremesuppe		Brühe mit Einlage	Rohkostsalat	
<b>Menü 1</b> 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
<b>Menü 2</b> 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 Paprikarahmsauce und Kartoffeln	Tomateneintopf mit Rindfleisch-einlage Kartoffeleinlage	Linsen-Reis mit Hähnchenstreifen und Kokos-Quarkdipp
<b>Menü 3</b> 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 (Itl. Nudelart) mit Feta-Pesto und Tagessalat (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise m Ananas	Vanillepudding	Frischobst	Quarkspeise	Cremspeise	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 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 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!**