

## Mittagessen 25.03.2024 bis 31.03.2024 (13. KW)

	Montag 25.03.2024	Dienstag 26.03.2024	Mittwoch 27.03.2024	Donnerstag 28.03.2024	Karfreitag 29.03.2024	Samstag 30.03.2024	Ostersonntag 31.03.2024
<b>Gästepreis</b>	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Klare Brühe mit Fadennudeln	Rohkostsalat	Creemesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Badischer Kartoffeleintopf mit Suppengemüse (V)	☺ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Bratwurst mit Sauerkraut, Bratenjus und Dampfkartoffeln	Wildlachsfilet mit Erbsen, Buttersoße und Petersilienkartoffeln	Wirsing-Paprika Eintopf mit Fleischklößchen (S)	Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsoße, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln
<b>Menü 2</b> 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 Tomatengurkensalat	Hühnereintopf mit Nudeln und Suppengrün	Veg. Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Petersilienkartoffeln 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)	Vegetarischer Graupeneintopf mit Gemüse	Veg. Geschnetzeltes Züricher Art mit Champignons, Petersilienkartoffeln und Möhrensalat
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Geleespeise	Frischobst	Quarkspeise	Eisdessert	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 01.04.2024 bis 07.04.2024 (14. KW)

	Ostermontag 01.04.2024	Dienstag 02.04.2024	Mittwoch 03.04.2024	Donnerstag 04.04.2024	Freitag 05.04.2024	Samstag 06.04.2024	Sonntag 07.04.2024
<b>Gästepreis</b>	11,80 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Cremsuppe		Tagessuppe	Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle	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	Hähnchen-Schnitte "Cordon bleu", Majoransoße, Mischgemüse und Stampfkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Pikantes Kürbis-Curry mit Nudeln	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	Pikantes Kürbis-Curry mit Nudeln	Veg. Schupfnudeln mit Mischgemüse und Petersilien-Rahmsoße	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Tomaten-Gurkensalat (V)	Kohlrabi-Kartoffel-Gratin (V)	Ezogelin-Türkischer Eintopf mit Rotelinsen und Bulgur (V)	Vegetarische Minestrone (V)	Sellerierösti mit Kartoffelpüree und Kräuterdipp (V)
<b>Dessert</b>	Cremspeise	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  
(☺): 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 08.04.2024 bis 14.04.2024 (15. KW)

	Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024	Samstag 13.04.2024	Sonntag 14.04.2024
<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	Cremesuppe	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)	Grießschnitte, Fruchtsoße	Bauernfrühstück (S) mit Gewürzgurke	Fisch in Backteig mit Remouladensoße, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Kräuter dressing	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	Putenrollbraten mit Bratenjus, Rosenkohl und Kartoffelpüree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Kaisergemüse, Rahmsoße und Petersilien-kartoffeln (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamel-kartoffeln 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	Kaisergemüse, Rahmsoße und Petersilien-kartoffeln (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamel-kartoffeln 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 15.04.2024 bis 21.04.2024 (16. KW)

	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024	Samstag 20.04.2024	Sonntag 21.04.2024
<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)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Skandinavischer Eintopf mit Champignons, Kartoffeln und Karotten (V)	Schmorrippchen mit Majoransoße, Rotkohl 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	Gemüse geschnetzeltes 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  
 (😊): Wunschessen

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**