

Mittagessen 26.08.2024 bis 01.09.2024 (35. KW)

	Montag 26.08.2024	Dienstag 27.08.2024	Mittwoch 28.08.2024	Donnerstag 29.08.2024	Freitag 30.08.2024	Samstag 31.08.2024	Sonntag 01.09.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Broccolicreme	Kraftbrühe mit Einlage		Blattsalat mit Kräuterdressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Hähnchencurry mit Früchten und Butterreis	Eintopf von Sommergemüse mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	😊 Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	Hausmacher Sülze (S) mit Remouladensoße Röstkartoffeln, Eisberg und Joghurtdressing	Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuterdressing	Gebundener Möhren-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel und Klößchen (S)	Nürnberger Bratwürstchen (S) mit Majoransoße, Pariser Möhren und Kartoffelpüree
Menü 2 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 Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (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
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
(😊): 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 02.09.2024 bis 08.09.2024 (36. KW)

	Montag 02.09.2024	Dienstag 03.09.2024	Mittwoch 04.09.2024	Donnerstag 05.09.2024	Freitag 06.09.2024	Samstag 07.09.2024	Sonntag 08.09.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	gemischter Salat mit Kräuter dressing	Kraftbrühe mit Einlage			Brechbohnen-salat	
Menü 1 Vollwertige Kost	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Kassler (S) - Kartoffeleintopf mit Bohnen und Zwiebeln	Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße (V)	😊 Currywurst (S) mit leichter Tomatensoße, Röstkartoffeln und Möhrensalat	Bratheringsfilet mit Remouladensoße Röstkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	Französischer Eintopf mit Ratatouille-gemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Rinderroulade, Bratensoße, Apfel-Rotkohl und Petersilien-kartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Blumenkohl "Polnisch" mit Buttersoße und Schwenk-kartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudel-pfanne mit Rahmsoße	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (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)
Menü 3 Vegetarische Kost	Blumenkohl Polnisch, Buttersoße, Dampfkartoffeln (V)	Vegetarische Schupfnudel-pfanne mit Rahmsoße	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (V)	Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V)	Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Tomaten-Gurkensalat (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Kichererbsen-Bratlinge mit Sesamsoße, Kartoffelpüree und Tagessalat (V)
Dessert	Quarkspeise	Cremespeise	Frischobst	Quarkspeise	Cremespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

Die Speisen werden von unserem Küchen-leiter Herrn Lichtner und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichten 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 09.09.2024 bis 15.09.2024 (37. KW)

	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024	Samstag 14.09.2024	Sonntag 15.09.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	Wachsbohnen-salat	Creemesuppe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Nudelauf lauf mit Rinderhack und Käse überbacken, gemischter Salat und Joghurtdressing	Badischer Kartoffeleintopf mit Suppengemüse-(V)	☺ Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Gefüllte Paprikaschote (R/S) mit Tomatenrahm, Butterreis	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Jägereintopf mit Speck (S), Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln	☺ Birnen - Bohnen und Speck(S) mit Kartoffelstampf
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Nudelauf lauf mit Gemüse, gemischter Salat, Kräuterdressing	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
Menü 3 Vegetarische Kost	Spitzkohlauf lauf 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
Dessert	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
(☺): 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 16.09.2024 bis 22.09.2024 (38. KW)

	Montag 16.09.2024	Dienstag 17.09.2024	Mittwoch 18.09.2024	Donnerstag 19.09.2024	Freitag 20.09.2024	Samstag 21.09.2024	Sonntag 22.09.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Creemesuppe		Tagessuppe	Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 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 Joghurtdressing	Matjes mit Hausfrauensoße und Petersilien-Kartoffeln	Erbseintopf mit Bockwurst (S), Suppengrün und Kartoffelwürfeln	☺ Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
Menü 2 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 Joghurtdressing	Gedünstetes Seelachsfilet mit Tomatensoße, Salzkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Minestrone mit frischen Kräutern und Rindfleisch-einlage	Sellerierösti mit Kartoffelpüree und Kräuterdipp (V)
Menü 3 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)
Dessert	Quarkspeise	Vanillepudding	Frischobst	Fruchtquark	Schokoladenpudding	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!