

## Mittagessen 04.12.2023 bis 10.12.2023 (49. KW)

	<b>Montag 04.12.2023</b>	<b>Dienstag 05.12.2023</b>	<b>Mittwoch 06.12.2023</b>	<b>Donnerstag 07.12.2023</b>	<b>Freitag 08.12.2023</b>	<b>Samstag 09.12.2023</b>	<b>Sonntag 10.12.2023</b>
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Klare Brühe mit Fadennudeln	Rohkostsalat	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> 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
<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 Tomaten-Gurkensalat	Hühnereintopf mit Nudeln und Suppengrün	Broccoli Nussecke mit Kurkumarahm und Petersilienkartoffeln (V)
<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	Broccoli Nussecke mit Kurkumarahm und Petersilienkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	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

**Was mir gut tut.**

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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 11.12.2023 bis 17.12.2023 (50. KW)

	Montag 11.12.2023	Dienstag 12.12.2023	Mittwoch 13.12.2023	Donnerstag 14.12.2023	Freitag 15.12.2023	Samstag 16.12.2023	Sonntag 17.12.2023
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage	Wachsbohnen-salat	Cremesuppe		Tagessuppe	Blattsalat mit Kräuter-dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	😊 Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Pichelsteiner Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage (S) und Kartoffelwürfel	Milchreis mit Kirschkompott	Pochierte Eier mit Senfrahm, Petersilien-Kartoffeln, Möhrensalat (V)	Matjes mit Hausfrauensoße und Petersilien-Kartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch (S) und Suppengemüse	😊 Grünkohl mit Kassler (S) und Röstkartoffeln
<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, Möhrensalat (V)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Tomatensoße, Salzkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Minestrone mit frischen Kräutern und Rindfleisch-einlage	Grilltomate mit Rosmarin-kartoffeln und Weißweinsoße (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)	Gemüsesülze, Kräuterdipp, Salzkartoffeln (V)	Vegetarische Minestrone (V)	Grilltomate mit Rosmarin-kartoffeln und Weißweinsoße (V)
<b>Dessert</b>	Quarkspeise	Vanillepudding	Frischobst	Fruchtquark	Schokoladen-pudding	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 18.12.2023 bis 24.12.2023 (51. KW)

	Montag 18.12.2023	Dienstag 19.12.2023	Mittwoch 20.12.2023	Donnerstag 21.12.2023	Freitag 22.12.2023	Samstag 23.12.2023	Sonntag 24.12.2023
<b>Gästepreis</b>	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage (V)	Brechbohnen-salat	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Mailänder Makkaroni mit Erbsen in Tomatenrahm (V)	☺ Erseneintopf mit Bockwurst (S), Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Grießschnitte, Fruchtsoße	☺ Hamburger Grützwurst (S) mit Apfelmus und Stampfkartoffeln	Schlemmerfilet Broccoli mit Erbsen, Dillsoße und Salzkartoffeln	Wirsingkohl-eintopf mit Rauchfleisch, Speck und Kartoffeleinlage	Spießbraten mit Rosenkohl, Bratenjus und Petersilien-kartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Kaisergemüse, Rahmsoße und Petersilien-kartoffeln (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamel-kartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Spaghetti-Champignon-auflauf mit Parmesan gratiniert (V)	Gedämpftes Fischfilet auf Orangen-Lauchsoße mit Butterkartoffeln	Gemüseintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfel (V)	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Kaisergemüse, Rahmsoße und Petersilien-kartoffeln (V)	Kartoffel-Kürbis-Gratin (V)	Bechamelkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Spaghetti-Champignon-auflauf mit Parmesan gratiniert (V)	Eierfrikassee mit Spargel und Dampfkartoffeln (V)	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
<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 25.12.2023 bis 31.12.2023 (52. KW)

	<b>Montag 25.12.2023</b>	<b>Dienstag 26.12.2023</b>	<b>Mittwoch 27.12.2023</b>	<b>Donnerstag 28.12.2023</b>	<b>Freitag 29.12.2023</b>	<b>Samstag 30.12.2023</b>	<b>Sonntag 31.12.2023</b>
<b>Gästepreis</b>	12,50 €	10,50 €	8,50 €	8,50 €	8,50 €	7,00 €	10,50 €
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Kraftbrühe	Bohnensalat	Creemesuppe	Rohkostsalat		Blattsalat mit Kräuter dressing	
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	😊 Ente mit Rotkohl, Orangensoße und Petersilienkartoffeln	Kalbsragout mit Champignons, Broccoli und Spätzle	Limeneintopf mit Wursteinlage (S)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Kartoffel-Spinat-Eintopf mit Croutons (V)	😊 Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffelpüree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Zucchinigratin mit Lammfleisch, Thymiansoße und Kartoffeln	Schupfnudelauflauf mit Gemüse und Hirtenkäse (V)	Gemüseulasch 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. Zucchinigratin mit Kartoffeln und Thymiansoße (V)	Schupfnudelauflauf mit Gemüse und Hirtenkäse (V)	Gemüseulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	Spätzle-Gemüsepfanne (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemügeschnetzeltes mit Kartoffelstampf (V)
<b>Dessert</b>	Schokoladen Mousse	Eisdessert	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!**