

Mittagessen 11.09.2023 bis 17.09.2023 (37. KW)



	Montag 11.09.2023	Dienstag 12.09.2023	Mittwoch 13.09.2023	Donnerstag 14.09.2023	Freitag 15.09.2023	Samstag 16.09.2023	Sonntag 17.09.2023
Vorspeise	Karottensalat	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Karottensuppe (V)	Selleriesalat (V)	Bunter Salat		
Menü 1 Vollwertige Kost	Bauern- frühstück mit Speck und Zwiebeln gemischt mit Ei	Schweinesteak natur gebraten mit Paprikasoße und Kartoffelpüree	Quarkgrieß- auflauf mit Vanillesoße (V)	Putencurry mit Kartoffeln	Fischfilet natur gebraten an Möhrengemüse und Rosmarin- kartoffeln dazu Currysoße	Gemüse Eintopf mit Speck und Brötchen	Schweinefilet in Pilzrahmsoße dazu Kloß
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Vegetarisches Bauern- frühstück mit Zucchini, Möhren gemischt mit Ei (V)	Spinat-Gratin	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	im Ofen gegarter Kürbis mit Kartoffelwürfel	Fischfilet natur gebraten an Möhrengemüse und Rosmarin- kartoffeln dazu Currysoße	Milchreis mit Zimt und Zucker	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Vegetarisches Bauern- frühstück mit Zucchini, Möhren gemischt mit Ei (V)	Spinat-Gratin	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	im Ofen gegarter Kürbis mit Kartoffelwürfel	Spiegelei mit Kartoffeln und Spinat (V)	Gemüse Eintopf mit Brot(V)	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Bayerische Creme mit Pfirsich (V)	Mandarinen Kompott (V)	Schokoladen Quark (V)	Eis Creme (V)

Die Speisen werden von unserer Küchenleiterin Frau Hirschmann und Ihrem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Seniorenverpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung:
Tel.: 091 98 / 808 105

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
einen guten Appetit!**

Mittagessen 18.09.2023 bis 24.09.2023 (38. KW)

	Montag 18.09.2023	Dienstag 19.09.2023	Mittwoch 20.09.2023	Donnerstag 21.09.2023	Freitag 22.09.2023	Samstag 23.09.2023	Sonntag 24.09.2023
Vorspeise		Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Gemüsesuppe (V)				
Menü 1 Vollwertige Kost	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Reis (S)	panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree	Süße gebratene Schupfnudeln Zimt-Zucker dazu Vanillesoße (V)	Grünkohl mit Mettenden und Kartoffeln	Fisch im Backteig mit Spargelgemüse und Sahnesoße dazu Kartoffeln	Kräftiger Linseneintopf vegetarisch mit Brötchen	Rinderroulade mit Kloß und Blaukraut
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Reis (S)	Gemüse Reis Ragout mit Blattsalat	Schupfnudel-Topf mit Gemüse (V)	Grünkohl mit Kartoffeln und zwei Speieleier	Kartoffeln in Curry Sahnesoße geschwenkt dazu Broccoli (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Grill Tomate mit Rosmarinkartoffe In und Weißweinssoße (V)
Menü 3 Vegetari- sche Kost	Nudeln mit gebratenem Asiatischen Gemüse (V)	Gemüse Reis Ragout mit Blattsalat	Süße gebratene Schupfnudeln Zimt-Zucker dazu Vanillesoße (V)	Grünkohl mit Kartoffeln und zwei Speieleier	Kartoffeln in Curry Sahnesoße geschwenkt dazu Broccoli (V)	Kräftiger Linseneintopf vegetarisch mit Brötchen	Grill Tomate mit Rosmarinkartoffe In und Weißweinssoße (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Birnencreme mit Zimt (V)	Fruchte Cocktail (V)	Götterspeise mit Vanillesoße	Eisbecher (V)

Die Speisen werden von unserer Küchenleiterin Frau Hirschmann und Ihrem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Seniorenverpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung:
Tel.: 091 98 / 808 105

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 einen guten Appetit!

Mittagessen 25.09.2023 bis 01.10.2023 (39. KW)



	Montag 25.09.2023	Dienstag 26.09.2023	Mittwoch 27.09.2023	Donnerstag 28.09.2023	Freitag 29.09.2023	Samstag 30.09.2023	Sonntag 01.10.2023
Vorspeise		Rote Beete Salat	Karottensuppe (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Gurkensalat mit Dill-Rahm- Dressing		
Menü 1 Vollwertige Kost	Spiegelei mit Kartoffeln und Buttergemüse (V)	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Gefüllter Pfannkuchen mit Zwetschgenröster (V)	Im Ofen geschmorte Kohlroulade mit Kartoffeln und Kräuterjus	Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	Möhreneintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Rindfleisch mit Kree dazu Mischgemüse und Kloß
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Spiegelei mit Buttergemüse und Kartoffelpüree (V)	Vollkornnudeln mit Bolognese (R/S)	gebratene Schupfnudeln mit gedämpftem Gemüse	Kräuter Risotto mit Ratatouille Gemüse und Salat	Gemüse Vollkornbratling mit Joghurt- Paprikadip und Kartoffeln (V)	Kartoffeln mit Schnittlauchquar k (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
Menü 3 Vegetari- sche Kost	Spiegelei mit Kartoffeln und Buttergemüse (V)	Vollkornnudeln mit Pilzrahmsoße	Gefüllter Pfannkuchen mit Zwetschgenröster (V)	Kräuter Risotto mit Ratatouille Gemüse und Salat	Gemüse Vollkornbratling mit Joghurt- Paprikadip und Kartoffeln (V)	Möhreneintopf mit Schwarzbrot (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Kaffee Quark (Koffeinfrei V)	frisches Obst (V)	Kirschquark	Eis Creme (V)

Die Speisen werden von unserer Küchenleiterin Frau Hirschmann und Ihrem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Seniorenverpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung:
Tel.: 091 98 / 808 105

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
einen guten Appetit!**