

Mittagessen 14.08.2023 bis 20.08.2023 (33. KW)

| | Montag 14.08.2023 | Dienstag 15.08.2023 | Mittwoch 16.08.2023 | Donnerstag 17.08.2023 | Freitag 18.08.2023 | Samstag 19.08.2023 | Sonntag 20.08.2023 |
|--|---|---|--|---|--|--|--|
| Vorspeise (immer vegetar) | gemischter Salat (V) | Blattsalat mit Balsamico Dressing (V) | Gemüsesuppe (V) | Rote Beete Salat | Selleriesalat (V) | | |
| Menü 1 Vollwer- tige Kost | Käsespätzle mit Röstzwiebeln (V) | Jägerschnitzel mit Kroketten in Champignon- rahm | Apfelkühle mit Vanillesoße (V) | 4 Nürnberger Bratwürste mit Bratkartoffeln | Brathering mit Pellkartoffeln | Gemüse- eintopf mit Brot(V) | Fränkischer Sauerbraten (R) mit Serviettknödel dazu Rotkohl |
| Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost | Semmelknödel mit Pfefferlingen | Gemüse- frikadelle mit Reis und Kräuterquark (V) | Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V) | 4 Nürnberger Bratwürste mit Püree | Spiegelei mit Kartoffelpüree und Buttergemüse (V) | Pasta mit Frischkäse Kräuter Soße | Gefüllte Zucchini mit Püree (V) |
| Menü 3 Vege- tarische Kost | Käsespätzle mit Röstzwiebeln (V) | Gemüse- frikadelle mit Pommes und Tzaziki (V) | Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V) | Vegetarische Bratwurst mit Bratkartoffeln | Spiegelei mit Kartoffelpüree und Buttergemüse (V) | Gemüse- eintopf mit Brot(V) | Gefüllte Zucchini mit Püree (V) |
| Dessert | Fruchtjoghurt (V) | frisches Obst (V) | Pudding (V) | Ananas Kompott (V) | Buttermilch | Heidelbeer 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

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

Änderungen vorbehalten

**Was mir
gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 21.08.2023 bis 27.08.2023 (34. KW)

| | Montag 21.08.2023 | Dienstag 22.08.2023 | Mittwoch 23.08.2023 | Donnerstag 24.08.2023 | Freitag 25.08.2023 | Samstag 26.08.2023 | Sonntag 27.08.2023 |
|--|--|---|---|---|---|---|---|
| Vorspeise (immer vegetar) | | Rote Beete Salat | Blumenkohl- suppe | Blattsalat mit Kräuter Dressing (V) | Gurkensalat mit Dill-Rahm- Dressing | | |
| Menü 1 Vollwer- tige Kost | Hähnchen- Gemüse- geschnetztes mit Reis | Leberkäse mit Kartoffelsalat und Spiegelei | Gefüllter Pfannkuchen mit Zwetschgen- röster (V) | Im Ofen geschmorte Kohlroulade mit Kartoffeln und Kräuterjus | Fischstäbchen mit Remouladen- soße und Kartoffelsalat | Möhren- eintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot | Rinder- rahmbraten mit Kaiser- gemüse und Kartoffeln |
| Menü 2 Leicht be- kömm- liche Kost | Spiegelei mit Buttergemüse und Kartoffelpüree (V) | Leberkäse mit Kartoffelsalat und Spiegelei | gebratene Schupfnudeln mit gedämpftem Gemüse | Kräuter Risotto mit Ratatouille Gemüse und Salat | Gemüse Vollkorn- bratling mit Joghurt- Paprikadip und Kartoffeln | Kartoffeln mit Schnittlauch- quark (V) | Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V) |
| Menü 3 Veget- arische Kost | Spiegelei mit Buttergemüse und Kartoffelpüree (V) | Bunte Vegetarische Tortellini mit Käsesoße | Gefüllter Pfannkuchen mit Zwetschgen- röster (V) | Kräuter Risotto mit Ratatouille Gemüse und Salat | Gemüse Vollkorn- bratling mit Joghurt- Paprikadip und Kartoffeln | Möhren eintopf 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
(☺): 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 28.08.2023 bis 03.09.2023 (35. KW)

| | Montag 28.08.2023 | Dienstag 29.08.2023 | Mittwoch 30.08.2023 | Donnerstag 31.08.2023 | Freitag 01.09.2023 | Samstag 02.09.2023 | Sonntag 03.09.2023 |
|--|---|---|---------------------------------------|---|--|--------------------------------------|---|
| Vorspeise (immer vegetar) | Karottensalat | | Nudelsuppe (V) | Broccolisalat (V) | | | |
| Menü 1 Vollwertige Kost | Bauernfrühstück mit Speck und Zwiebeln gemischt mit Ei | Schweinerippchen aus dem Ofen mit Sauerkraut und Brot | Quarkgrießauflauf mit Vanillesoße (V) | Hühnerfrikassee mit Kartoffeln | Gedämpftes Fischröllchen auf Asiatischem Gemüse mit Curry Kokos Soße dazu Salzkartoffeln | Mildes Chilli con Carne mit Brötchen | Schweinekrusten braten mit Wirsing und Kloß |
| Menü 2 Leicht bekömmliche Kost | Vegetarisches Bauernfrühstück mit Zucchini und Möhren gemischt mit Ei (V) | Tortellini mit Tomatensoße (V) | Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V) | Hühnerfrikassee mit Butterreis | Spiegelei mit Kartoffeln und Spinat (V) | Gemüseintopf mit Brot(V) | Broccoli-Karotten-Reispfanne (V) |
| Menü 3 Vegetarische Kost | Vegetarisches Bauernfrühstück mit Zucchini und Möhren gemischt mit Ei (V) | Tortellini mit Tomatensoße (V) | Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V) | Panierter Camembert mit Preiselbeeren und zwei Scheiben Toastbrot | Spiegelei mit Kartoffeln und Spinat (V) | Bratkartoffeln mit Brokkoli (V) | Broccoli-Karotten-Reispfanne (V) |
| Dessert | Fruchtjoghurt (V) | Popcorn-Creme (V) | frisches Obst (V) | Pudding (V) | Mirabellen 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
(☺): 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 04.09.2023 bis 10.09.2023 (36. KW)



| | Montag 04.09.2023 | Dienstag 05.09.2023 | Mittwoch 06.09.2023 | Donnerstag 07.09.2023 | Freitag 08.09.2023 | Samstag 09.09.2023 | Sonntag 10.09.2023 |
|--|---|---|--|---|---|--|---|
| Vorspeise (immer vegetar) | Karottensalat (V) | Blattsalat mit Kräuter Dressing (V) | Gemüsesuppe (V) | | | | |
| Menü 1 Vollwertige Kost | Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffelpüree (S) | panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree | Süße gebratene Schupfnudeln Zimt-Zucker dazu Vanillesoße (V) | Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | Fisch im Backteig mit Spargelgemüse und Sahnesoße dazu Kartoffeln | Würstl Gulasch mit Paprikastreifen und Kräuternudeln | gefüllte Hähnchenroulade dazu Mischgemüse und Kartoffelkloß |
| Menü 2 Leicht bekömmliche Kost | Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffelpüree (S) | panierte Hähnchenbrust mit Kartoffelpüree | Schupfnudel-Topf mit Gemüse (V) | Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | Kartoffeln in Curry Sahnesoße geschwenkt dazu Broccoli (V) | Würstl Gulasch mit Paprikastreifen und Kräuternudeln | Grill Tomate mit Rosmarinkartoffeln und Weißweinsauce (V) |
| Menü 3 Vegetarische Kost | Nudeln mit gebratenem Asiatischen Gemüse (V) | Bratkartoffeln mit Broccoli in Rahm (V) | Süße gebratene Schupfnudeln Zimt-Zucker dazu Vanillesoße (V) | Gemüse mit Graupen (V) | Kartoffeln in Curry Sahnesoße geschwenkt dazu Broccoli (V) | Grießbrei mit Zimt und Zucker (V) | Grill Tomate mit Rosmarinkartoffeln und Weißweinsauce (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
- (☺): Wunschesen

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

Was mir gut tut.

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!