

## Mittagessen 09.09.2024 bis 15.09.2024 (37. KW)



	<b>Montag 09.09.2024</b>	<b>Dienstag 10.09.2024</b>	<b>Mittwoch 11.09.2024</b>	<b>Donnerstag 12.09.2024</b>	<b>Freitag 13.09.2024</b>	<b>Samstag 14.09.2024</b>	<b>Sonntag 15.09.2024</b>
<b>Vorspeise</b>		Rote Beete Salat	Tagessuppe	Bunter Salat			
<b>Menü 1</b>  Vollwertige Kost	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree und Mischgemüse (V)	Zucchini gefüllt mit Hackfleisch, Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt Zucker	Fruchtiges Hähnchen-curry mit Reis	Bandnudeln mit Lachs-Sahnesoße	Gemüse-Reis-Eintopf mit Huhn, dazu Brot	Schweinerouladen mit Soße, Kloß und Mischgemüse
<b>Menü 2</b>  Leicht bekömmliche Kost	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)	Zucchini gefüllt mit Hackfleisch, Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensoße	Fruchtiges Hähnchen-curry mit Reis	Bandnudeln mit Lachs-Sahnesoße	Gemüse-Reis-Eintopf mit Huhn, dazu Brot	Schweinerouladen mit Soße, Kloß und Mischgemüse
<b>Menü 3</b>  Vegetarische Kost	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree und Mischgemüse (V)	Nudel-Gemüse-Auflauf, Bechamelsoße	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt Zucker	Blumenkohl in Rahm mit Kartoffeln	Gemüse-frikadelle mit Reis und Kräuterquark (V)	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Apfelmus (V)	Vegetarische Maultaschen, Kartoffelsalat und geschmelzten Zwiebeln
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Schokoladen Milchreis	frisches Obst (V)	Pfirsichkompott	Fruchtshake	Pudding (V)	Eis

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

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.

Änderungen vorbehalten

**Was mir gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 16.09.2024 bis 22.09.2024 (38. KW)



	<b>Montag 16.09.2024</b>	<b>Dienstag 17.09.2024</b>	<b>Mittwoch 18.09.2024</b>	<b>Donnerstag 19.09.2024</b>	<b>Freitag 20.09.2024</b>	<b>Samstag 21.09.2024</b>	<b>Sonntag 22.09.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	Bunter Salat	Gurkensalat (V)	Tagessuppe	gemischter Salat (V)			
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Käsespätzle mit Tomatensoße	Gebratene Bockwurst mit Currysoße und Pommes frites	Milchreis mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker (V)	Lasagne-Bolognese (S/R)	Fischstäbchen, Petersilienkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse	Linseneintopf mit Schweinebauch, dazu Mischbrot	Putenbraten mit Kartoffelkloß und Gemüse der Saison, Rahmsoße
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Gebratene Bockwurst mit Currysoße und Pommes frites	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf	Lasagne-Bolognese (S/R)	Fischstäbchen, Petersilienkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt Zucker	Putenbraten mit Kartoffelkloß und Gemüse der Saison, Rahmsoße
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Käsespätzle mit Tomatensoße	Bechamelkartoffeln mit Buttergemüse (V)	Milchreis mit warmen Zwetschgen und Zimt-Zucker (V)	gefüllte Paprika mit Couscous, Tomatensoße und Kartoffelpüree	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt Zucker	Gnocchi (Kartoffelklöße) mit Käse-Spinatsoße (V)
<b>Dessert</b>	Pudding (V)	Grieß Dessert (V)	frisches Obst (V)	Bananenquark	Buttermilch	Fruchtjoghurt (V)	Eis Creme (V)

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

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

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

Änderungen vorbehalten

**Was mir gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 23.09.2024 bis 29.09.2024 (39. KW)



	<b>Montag 23.09.2024</b>	<b>Dienstag 24.09.2024</b>	<b>Mittwoch 25.09.2024</b>	<b>Donnerstag 26.09.2024</b>	<b>Freitag 27.09.2024</b>	<b>Samstag 28.09.2024</b>	<b>Sonntag 29.09.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	Blumenkohl- salat (V)		Tagessuppe	Blattsalat (V)	Gurkensalat (V)		
<b>Menü 1</b>  Vollwer- tige Kost	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Pizzaleberkäse mit Kartoffeln und Erbsengemüse	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Schinkennudeln mit Tomatensoße	Fischfilet mit Kräuterkruste dazu Zitronensoße und Petersilienkar- toffeln	Pichelsteiner (R/S) Eintopf mit Brot	gefüllte Hähnchenroulade dazu Mischgemüse und Kartoffelkloß mit Rahmsoße
<b>Menü 2</b>  Leicht bekömm- liche Kost	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Pizzaleberkäse mit Kartoffeln und Erbsengemüse	Hackfleisch- küchla (S/R) mit Kartoffeln Soße und Kohlrabigemüs- e	Schinkennudeln mit Tomatensoße	Fischfilet mit Kräuterkruste dazu Zitronensoße und Petersilienkar	Pichelsteiner (R/S) Eintopf mit Brot	gefüllte Hähnchenroulade dazu Mischgemüse und Kartoffelkloß mit Rahmsoße
<b>Menü 3</b>  Vegetari- sche Kost	Spiegelei mit Buttergemüse und Kartoffelpüree (V)	Nudelauflauf mit Gemüse und herzhaftem Käse überbacken	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Gemüsebratling mit Kartoffelsalat	Spinat- Käseknödel mit Tomatensoße (V)	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Apfelmus (V)	Gemüseragout mit Kartoffelkloß
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Kirsch - Tiramisu	frisches Obst (V)	Früchte Cocktail (V)	Fruchtshake	Pudding (V)	Eis

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

Bei Fragen zu den  
kennzeichnungs-  
pflichtigen Allerge-  
nen und Zusatz-  
stoffen wenden  
Sie sich bitte an  
die Küchenleitung :  
Tel.: 091 98 / 808  
105

**Abkürzungen:**  
(S): Schwein  
(R): Rind  
(G): Geflügel  
(V): vegetarisches  
Gericht  
(☺): Wunsches-  
sen

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

**Was mir  
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 30.09.2024 bis 06.10.2024 (40. KW)



	<b>Montag 30.09.2024</b>	<b>Dienstag 01.10.2024</b>	<b>Mittwoch 02.10.2024</b>	<b>Donnerstag 03.10.2024</b>	<b>Freitag 04.10.2024</b>	<b>Samstag 05.10.2024</b>	<b>Sonntag 06.10.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	grüne Erbsensuppe	Blattsalat (V)	Tagessuppe		Bohnensalat (V)		
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Eingeschnittene Klöße mit Ei Schinken und Zwiebel	Schaschliktopf (S) mit Reis	Ofenschlupfer (Apfelscheiterhaufen) mit Vanillesoße (V)	Schweinesteak natur mit Butternudeln und Zwiebelsoße, dazu	Gedämpfte Fischröllchen mit Kräutersoße und Röstiecken	Vegetarisches Paprika-Kartoffel-Gulasch dazu Brot	Krustenbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloß
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Eingeschnittene Klöße mit Ei Schinken und Zwiebel	Gemüsepfanne der Saison mit Nudeln	Risotto mit Pilzen und Parmesan	Schweinesteak natur mit Butternudeln und Zwiebelsoße, dazu	Gedämpfte Fischröllchen mit Kräutersoße und Röstiecken	Pfannkuchen mit Zwetschgendatsch (V)	Krustenbraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloß
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Brokkoli in Currysoße mit Petersilienkartoffeln	Gemüsepfanne der Saison mit Nudeln	Ofenschlupfer (Apfelscheiterhaufen) mit Vanillesoße (V)	Käseomlette mit Kräutersoße und Karottengemüse	Mailänder Bandnudeln (Käsesoße mit jungen Erbsen) (V)	Vegetarisches Paprika-Kartoffel-Gulasch dazu Brot	Semmelknödel mit Pizrahmsoße, Kaisergemüse
<b>Dessert</b>	Pudding (V)	Bayerische Creme mit Erdbeersoße	frisches Obst (V)	Fruchtjoghurt (V)	Buttermilch	Erdbeerquark (V)	Eis

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

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  
(☺): Wunsessen

**Was mir gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 07.10.2024 bis 13.10.2024 (41. KW)



	<b>Montag 07.10.2024</b>	<b>Dienstag 08.10.2024</b>	<b>Mittwoch 09.10.2024</b>	<b>Donnerstag 10.10.2024</b>	<b>Freitag 11.10.2024</b>	<b>Samstag 12.10.2024</b>	<b>Sonntag 13.10.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	Blattsalat mit Balsamico Dressing (V)		Tagessuppe		Blumenkohlsalat (V)		
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Spinatlasagne mit Frischkäse und Tomaten	Cordon bleu, Buttergemüse, Salzkartoffeln	Milchreisauflauf mit Warmen Kirschen	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Brathering mit Pellkartoffeln	Hackfleischtopf mit Lauch und Käse dazu Schwarzbrot	Rindfleisch mit Kree dazu Mischgemüse und Kloß
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Spinatlasagne mit Frischkäse und Tomaten	Cordon bleu, Buttergemüse, Salzkartoffeln	Nudelaufwurf "Tomate-Mozzarella"	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Brathering mit Pellkartoffeln	Apfelküchle mit Vanillesoße, Zimt-Zucker(V)	Rindfleisch mit Kree dazu Mischgemüse und Kloß
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Gemüsecurry mit Kokosmilch, Kartoffeln	Blumenkohl-Käsemedallion mit Kartoffelsalat	Milchreisauflauf mit Warmen Kirschen	panierte Champignons mit Kräuterdip und Weißbrot (V)	Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln	Apfelküchle mit Vanillesoße, Zimt-Zucker(V)	Nudeln, Pilzrahmsauce
<b>Dessert</b>	Pudding (V)	Apfelschnee	Obst	Vanillequark (V)	Buttermilch	Fruchtjoghurt (V)	Eis

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

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.

Änderungen vorbehalten

**Was mir gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**