

Mittagessen 20.05.2024 bis 26.05.2024 (21. KW)



	Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024	Samstag 25.05.2024	Sonntag 26.05.2024
Vorspeise	Bohnensalat (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Blumenkohl-suppe		Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing		
Menü 1 Vollwertige Kost	Im Ofen geschmorte Kohlroulade mit Kartoffeln und Kräuterjus	Lasagne-Bolognese (S/R)	Ofenschlupfer (Apfelscheiterhaufen) mit Vanillesoße (V)	eine heiße Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gedämpftes Fischröllchen auf Asiatischem Gemüse mit Curry Kokos	Kartoffel-eintopf mit ein paar Wienerle (S) und Schwarzbrot	Kasslerbraten mit Kaisergemüse Bratensoße und Kloß
Menü 2 Leichte Vollkost	Im Ofen geschmorte Kohlroulade mit Kartoffeln und Kräuterjus	Vegetarische Lasagne mit Tomatensoße (V)	Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree	Bechamelkartoffeln mit Buttergemüse (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Gemüsefrikadelle mit Broccoli dazu Paprikaquark	Kartoffelroulade gefüllt mit Gemüse und Kräutersoße
Menü 3 Vegetarische Kost	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Vegetarische Lasagne mit Tomatensoße (V)	Ofenschlupfer (Apfelscheiterhaufen) mit Vanillesoße (V)	Bechamelkartoffeln mit Buttergemüse (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Gemüsefrikadelle mit Broccoli dazu Paprikaquark	Kartoffelroulade gefüllt mit Gemüse und Kräutersoße
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	Obst (V)	Zitronen-Mousse (V)	Birnenkompott (V)	Puddingstrudel (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

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

Was mir gut tut.

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 27.05.2024 bis 02.06.2024 (22. KW)

	Montag 27.05.2024	Dienstag 28.05.2024	Mittwoch 29.05.2024	Donnerstag 30.05.2024	Freitag 31.05.2024	Samstag 01.06.2024	Sonntag 02.06.2024
Vorspeise	Kartoffelsuppe		Tagessuppe	Blattsalat (V)	Gemüsebrühe mit Backerbsen (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Nudeln mit Brokkoli-Sahne-Soße	Leberkäse mit Kartoffelpüree dazu Erbsen-Karottengemüse	Quark-Grieß-Auflauf mit Vanillesoße	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Backfisch mit Salzkartoffeln, Brokkoliröschen dazu Remouladensoße	Pichelsteiner (R/S) Eintopf mit Brot	Hackbraten in Rahmesoße mit Leipziger Allerlei und Klößen
Menü 2 Leichte Vollkost	Kartoffeln mit Schnittlauchquark (V)	Leberkäse mit Kartoffelpüree dazu Erbsen-Karottengemüse	Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung dazu Sauerrahm-Dipp	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Backfisch mit Salzkartoffeln, Brokkoliröschen dazu Remouladensoße	Pichelsteiner (R/S) Eintopf mit Brot	Gnocchi (Kartoffelklößchen) mit Käsesoße
Menü 3 Vegetarische Kost	Nudeln mit Brokkoli-Sahne-Soße	Kartoffelgratin mit Lauchgemüse	Quarkgrießauflauf mit Vanillesoße (V)	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V)	Tortellini mit Kräuter-Tomatensoße (V)	Ofenschlupfer (Apfelscheiterhaufen) mit Vanillesoße (V)	Gnocchi (Kartoffelklößchen) mit Käsesoße
Dessert	Pudding (V)	Tiramisu	frisches Obst (V)	Mandarinen Quark (V)	Buttermilch	Fruchtjoghurt (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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 03.06.2024 bis 09.06.2024 (23. KW)

	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024	Samstag 08.06.2024	Sonntag 09.06.2024
Vorspeise	Tomatencremesuppe (V)	Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing	Tagessuppe	Bunter Salat	Gemüsebrühe mit Flädle (Pfannkuchenstreifen) (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Spiegelei mit Kartoffeln und Spinat (V)	Griechischer Hackbraten mit Feta-Käse gefüllt, dazu Tomatenreis und Tzaziki	Kartoffelpuffer aus der Pfanne mit Apfelmus und Zimt-Zucker (V)	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Pellkartoffeln	Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Zwiebeln dazu Brot	Schweinebraten in Kümmelsoße mit Klößen und Wirsing
Menü 2 Leichte Vollkost	Bunte Tortellini mit Gemüse-Käsesoße (V)	Bunter Gemüse-Kartoffel-Auflauf überbacken mit Käse	Wiener mit Rahmkartoffelsalat	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse der Saison	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Schweinebraten in Kümmelsoße mit Klößen und Wirsing
Menü 3 Vegetarische Kost	Spiegelei mit Kartoffeln und Spinat (V)	Bunter Gemüse-Kartoffel-Auflauf überbacken mit Käse	Kartoffelpuffer aus der Pfanne mit Apfelmus und Zimt-Zucker (V)	Gabelspaghetti mit Pesto, dazu Parmesan	Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse der Saison	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Gemüseragout mit Kartoffelkloß
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Tagesdessert	frisches Obst (V)	Ananas Kompott (V)	Fruchtshake	Pudding (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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 10.06.2024 bis 16.06.2024 (24. KW)



	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024	Samstag 15.06.2024	Sonntag 16.06.2024
Vorspeise	Blumenkohl- suppe	Karotten-Apfel- Salat	Tagessuppe	Blattsalat (V)	Nudelsuppe (V)		
Menü 1 Vollwer- tige Kost	Kartoffelgratin mit Lauchgemüse	Putengulasch mit Reis	Rohrnudeln (Buchteln) mit Vanillesoße und Zwetschgenröst- er	Sülze mit Zwiebelsud und Bratkartoffeln	Seelachs in Dillsoße mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Rosenkohl Eintopf mit Stadtwurst Einlage, dazu Brot	Sauerbraten mit Lebkuchensoße, dazu Semmelschnitte n und Blaukraut
Menü 2 Leichte Vollkost	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Brühe und Gemüwestreifen (V)	Putengulasch mit Reis	Nudeln in Schinken- Sahne-Soße	Spätzlepfanne mit Gemüse, Tomatensoße	Seelachs in Dillsoße mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	Sauerbraten mit Lebkuchensoße, dazu Semmelschnitte n und Blaukraut
Menü 3 Vegetari- sche Kost	Kartoffelgratin mit Lauchgemüse	Gemüwestrudel mit Zitronensoße	Rohrnudeln (Buchteln) mit Vanillesoße und Zwetschgenröst- er	Spätzlepfanne mit Gemüse, Tomatensoße	Kräuter Pfannkuchen gefüllt mit Champignons (V)	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	Semmelknödel mit Pizrahmsoße
Dessert	Pudding (V)	Zitronencreme	frisches Obst (V)	Birnen Zimt Quark	Buttermilch	Birnen Zimt Quark	Eis

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

**Was mir
gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**