

Mittagessen 29.04.2024 bis 05.05.2024 (18. KW)



	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024	Samstag 04.05.2024	Sonntag 05.05.2024
Vorspeise	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Tomatensalat (V)	Karottensuppe (V)	Bunter Salat	Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing		
Menü 1 Vollwertige Kost	Spiegelei mit Kartoffeln und Buttergemüse (V)	Jägerschnitzel mit Kroketten in Champignonrahm	Pfannkuchen mit Zwetschgendatsch (V)	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Kartoffelpüree und Tomatensoße	Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	Möhreneintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Rinderrahmbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Kartoffel-Currypfanne mit Kokosmilch und Gemüse	Gemüsestrudel mit Zitronensoße, Blattsalat und Joghurt-dressing	Schupfnudel-Topf mit Gemüse (V)	Graupenauflauf mit Pilzen und buntem Gemüse	Gemüse Vollkornbratling mit Joghurt-Paprikadip und Kartoffeln (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Kartoffel-Currypfanne mit Kokosmilch und Gemüse	Gemüsestrudel mit Zitronensoße, Blattsalat und Joghurt-dressing	Schupfnudel-Topf mit Gemüse (V)	Graupenauflauf mit Pilzen und buntem Gemüse	Gemüse Vollkornbratling mit Joghurt-Paprikadip und Kartoffeln (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Rotweincreme (Alkohohlaltig) (V)	Pfirsichkompott	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

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

Was mir gut tut.

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 06.05.2024 bis 12.05.2024 (19. KW)



	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024	Samstag 11.05.2024	Sonntag 12.05.2024
Vorspeise	Blumenkohl- salat (V)	Grießnocker- suppe (V)	Gemüsesuppe (V)	Bohnensalat (V)	Blattsalat mit Croutons (V)		
Menü 1 Vollwer- tige Kost	eine gebratene Bockwurst mit Pommes frites und warmes Curryketchup	Hackfleisch- küchla (S/R) mit Kartoffeln Soße und Kohlrabi- gemüse	drei Zwetschgen- knödel mit Vanillesoße (V)	Mildes Gulasch vom Schwein mit Nudeln	Schlemmer- filet mit Dillsoße und Kartoffeln	Kohlrabi- Möhren- Eintopf mit ein paar Wienern und Brot	Putenbraten mit Romanesco und Kloß
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Bunte vegetarisch gefüllte Tortellini mit Gemüse- Sahnesoße (V)	Gnocchi mit Käse- Spinatsoße (V)	Ratatouille- gemüse mit Reis	Mildes Gulasch vom Schwein mit Nudeln	Schlemmer- filet mit Dillsoße und Kartoffeln	vier gefüllte Kartoffel- taschen dazu Kräuterquark (V)	Gefüllte Zucchini mit Püree (V)
Menü 3 Vegetari- sche Kost	Bunte vegetarisch gefüllte Tortellini mit Gemüse- Sahnesoße (V)	Gnocchi mit Käse- Spinatsoße (V)	drei Zwetschgen- knödel mit Vanillesoße (V)	gedämpfter Broccoli und Mais mit Kartoffelpüree (V)	Vegetarische Lasagne mit Tomatensoße (V)	vier gefüllte Kartoffel- taschen dazu Kräuterquark (V)	Gefüllte Zucchini mit Püree (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Beerenragout	frisches Obst (V)	Pudding (V)	Vanillequark (V)	Götterspeise mit Vanillesoße	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

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

**Was mir
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 13.05.2024 bis 19.05.2024 (20. KW)



	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024	Samstag 18.05.2024	Sonntag 19.05.2024
Vorspeise		Grießnockerlsuppe (V)	Gemüsesuppe (V)	Bohnensalat (V)	Blattsalat mit Croutons (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Weißwurst mit Laugengebäck	Leberkäse mit Kartoffelsalat und Spiegelei	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Zitronensoße	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit ein paar Wienern und Brot	Kümmelbraten vom Schweinekamm mit Sauerkraut und Kloß
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Weißwurst mit Laugengebäck	Leberkäse mit Kartoffelsalat und Spiegelei	Kartoffeln mit Schnittlauchquark (V)	gedämpfter Broccoli und Mais mit Kartoffelpüree (V)	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und Zitronensoße	vier gefüllte Kartoffeltasche dazu Kräuterquark (V)	Gefüllte Zucchini mit Püree (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Bunte vegetarisch gefüllte Tortellini mit Gemüse-Sahnesoße (V)	Gnocchi mit Käse-Spinatsoße (V)	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce (V)	vier gefüllte Kartoffeltasche dazu Kräuterquark (V)	Gefüllte Zucchini mit Püree (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Beerenragout	frisches Obst (V)	Pudding (V)	Vanillequark (V)	Götterspeise mit Vanillesoße	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): vegetarisch

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

Änderungen vorbehalten

Was mir gut tut.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!