

## Mittagessen 27.01.2025 bis 02.02.2025 (5. KW)



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

	Montag 27.01.2025	Dienstag 28.01.2025	Mittwoch 29.01.2025	Donnerstag 30.01.2025	Freitag 31.01.2025	Samstag 01.02.2025	Sonntag 02.02.2025
<b>Vorspeise</b>	Rote Beete Salat	Blattsalat (V)	Tagessuppe	Blattsalat (V)	Broccolisalat (V)		
<b>Menü 1</b> <b>Vollwertige Kost</b>	Kartoffeln mit Schinken Kräuter Quark	Gabel-spaghetti mit Bolognese (R/S) ☺	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V) ☺	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Kartoffelpüree und Tomatensoße	Fisch paniert, Senfsoße, Salzkartoffeln	Bohnen-eintopf mit Rindfleisch und Brot	Rahmgulasch (S) mit Champignon, Kloß, Sommergemüse
<b>Menü 2</b> <b>Leicht bekömmliche Kost</b>	Kartoffeln mit Schinken Kräuter Quark	Gabel-spaghetti mit Bolognese (R/S) ☺	Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung dazu Sauerrahm-Dipp	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Kartoffelpüree und Tomatensoße	Fisch paniert, Senfsoße, Salzkartoffeln	Milchreis mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker (V) ☺	Rahmgulasch (S) mit Champignon, Kloß, Sommergemüse
<b>Menü 3</b> <b>Vegetarische Kost</b>	Vegetarisches Linsencurry mit Baguette	Blumenkohl in Rahm mit Kartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	gebratene Gnocci mit frischen Tomaten und Basilikumsoße (V)	Gemüse-lasagne	Milchreis mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker (V) ☺	Gemüse-bratling mit Kloß, Sommergemüse, Bechamelsoße
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Rote Grütze mit Vanillesoße ☺	frisches Obst (V)	Mandarinen Kompott (V)	Fruchtshake	Pudding (V)	Eis

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

Änderungen vorbehalten

**Was mir gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 03.02.2025 bis 09.02.2025 (6. KW)



	<b>Montag 03.02.2025</b>	<b>Dienstag 04.02.2025</b>	<b>Mittwoch 05.02.2025</b>	<b>Donnerstag 06.02.2025</b>	<b>Freitag 07.02.2025</b>	<b>Samstag 08.02.2025</b>	<b>Sonntag 09.02.2025</b>
<b>Vorspeise</b>	Gemüsebrühe mit Flädle (Pfannkuchenstreifen) (V)		Tagessuppe	Blattsalat (V)			
<b>Menü 1 Vollwertige Kost</b>	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 Rahmsoße mit Leipziger Allerlei und Klößen
<b>Menü 2 Leicht bekömmliche Kost</b>	Kartoffeln mit Schnittlauchquark (V)	Leberkäse mit Kartoffelpüree dazu Erbsen-Karottengemüse	Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung dazu Saurrahm-Dipp	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Backfisch mit Salzkartoffeln, Brokkoliröschen dazu Remouladensoße	Pichelsteiner (R/S) Eintopf mit Brot	Gnocchi (Kartoffelklößchen) mit Käsesoße
<b>Menü 3 Vegetarische Kost</b>	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
<b>Dessert</b>	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.

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 10.02.2025 bis 16.02.2025 (7. KW)



	<b>Montag 10.02.2025</b>	<b>Dienstag 11.02.2025</b>	<b>Mittwoch 12.02.2025</b>	<b>Donnerstag 13.02.2025</b>	<b>Freitag 14.02.2025</b>	<b>Samstag 15.02.2025</b>	<b>Sonntag 16.02.2025</b>
<b>Vorspeise</b>	Bohnensalat (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Tomatensuppe mit Schmand (V)		Blattsalat mit Croutons (V)		
<b>Menü 1 Vollwertige Kost</b>	Eingeschnittene Klöße mit Ei Schinken und Zwiebel	Schweinege- schnetzeltes mit Spätzle	Armer Ritter mit Sauerkirschen und Vanillesoße (V)	Leberkäse mit Kartoffelpüree dazu Erbsen- Karottengemüs- e	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat	Kartoffeleintopf mit ein paar Wienerle (S) und Schwarzbrot	Schweinebraten mit Kloß und Sauerkraut
<b>Menü 2 Leicht bekömmliche Kost</b>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Schweinege- schnetzeltes mit Spätzle	Spiegelei mit Kartoffelpüree und Buttergemüse (V) 😊	Bechamelkartof- feln mit Schinkenwürfel und Buttergemüse	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat	Kartoffeleintopf mit ein paar Wienerle (S) und Schwarzbrot	Schweinebraten mit Kloß und Sauerkraut
<b>Menü 3 Vegetarische Kost</b>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Omlette mit Gemüse der Saison und Käsesoße	Armer Ritter mit Sauerkirschen und Vanillesoße (V)	Bechamelkartof- feln mit Buttergemüse (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Kartoffeleintopf mit Brot (V)	dreierlei Gemüse mit Kartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Pudding (V)	Götterspeise mit Vanillesoße	Obst (V)	Birnenkompott (V)	Zitronen- Mousse (V)	Pfirsichquark (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

**Was mir  
gut tut.**

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

**Änderungen vorbehalten**

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 17.02.2025 bis 23.02.2025 (8. KW)



	<b>Montag 17.02.2025</b>	<b>Dienstag 18.02.2025</b>	<b>Mittwoch 19.02.2025</b>	<b>Donnerstag 20.02.2025</b>	<b>Freitag 21.02.2025</b>	<b>Samstag 22.02.2025</b>	<b>Sonntag 23.02.2025</b>
<b>Vorspeise</b>		Blattsalat (V)	Tagessuppe	Blattsalat (V)			
<b>Menü 1 Vollwertige Kost</b>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V) 😊	Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Zitrone, Ketchup 😊	Kirschmichel mit Vanillesoße	Schaschliktopf (S) mit Reis 😊	gedünstetes Seelachsfilet mit Karottengemüse u. Kartoffeln und Dillsoße	Möhreneintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Im Ofen geschmorte Kohlroulade mit Kartoffelkloß, Rahmsoße, Gemüse der Saison
<b>Menü 2 Leicht bekömmliche Kost</b>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V) 😊	Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Zitrone, Ketchup 😊	gebackene Ofenkartoffel "schwedische Art" mit Kräuterdipp	Nudelauflauf mit Gemüse und herzhaftem Käse überbacken	gedünstetes Seelachsfilet mit Karottengemüse ,Kartoffeln und Dillsoße	Möhreneintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Im Ofen geschmorte Kohlroulade mit Kartoffelkloß, Rahmsoße, Gemüse der Saison
<b>Menü 3 Vegetarische Kost</b>	Käsespätzle mit Tomatensoße	Gnocchi (Kartoffelklöße) mit Käse-Spinatsoße (V)	Kirschmichel mit Vanillesoße	Nudelauflauf mit Gemüse und herzhaftem Käse überbacken	Buntes Kartoffelblech aus dem Ofen mit Kräuterdipp	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt Zucker	Gemüseragout mit Kartoffelkloß
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Schwarzwälder Kirsch Dessert	frisches Obst (V)	Apfelkompott (V)	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!**