

## Mittagessen 04.03.2024 bis 10.03.2024 (10. KW)



	Montag 04.03.2024	Dienstag 05.03.2024	Mittwoch 06.03.2024	Donnerstag 07.03.2024	Freitag 08.03.2024	Samstag 09.03.2024	Sonntag 10.03.2024
<b>Vorspeise</b>	Gemüsesuppe (V)	Blattsalat mit Schmand Dressing (V)	Kartoffel - Creme-Suppe mit Backerbsen (V)	Blumenkohl-salat (V)	Tomaten Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing (V)		
<b>Menü 1 Vollwertige Kost</b>	Eingeschnittene Klöße mit Ei Schinken und Zwiebel	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Putencurry mit Kartoffeln	Fisch im Backteig dazu Kartoffeln und Sahnesoße	Kartoffeleintopf mit ein paar Wienerle (S) und Schwarzbrot	Spanferkel Rollbraten mit Kartoffelkloß und Wirsing
<b>Menü 2 Leichte Vollkost</b>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Frittierter Blumenkohl dazu Kartoffeln und Kräuterdip	Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelpüree	Milchreis mit warmen Zwetschgen und Zimt-Zucker (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Pasta mit Broccoli in Soße (V)	dreierlei Gemüse mit Kartoffeln (V)
<b>Menü 3 Vegetarische Kost</b>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Frittierter Blumenkohl dazu Kartoffeln und Kräuterdip	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Milchreis mit warmen Zwetschgen und Zimt-Zucker (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Pasta mit Broccoli in Soße (V)	dreierlei Gemüse mit Kartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	Obst (V)	Apfelkompott (V)	Vanille Mousse (V)	Ananas-Quark	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

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

**Was mir gut tut.**

## Mittagessen 11.03.2024 bis 17.03.2024 (11. KW)

	Montag 11.03.2024	Dienstag 12.03.2024	Mittwoch 13.03.2024	Donnerstag 14.03.2024	Freitag 15.03.2024	Samstag 16.03.2024	Sonntag 17.03.2024
<b>Vorspeise</b>	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)		Nudelsuppe (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Karottensalat		
<b>Menü 1</b> <b>Vollwertige Kost</b>	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree (V)	Hackbraten mit Speckbohnen, Salzkartoffeln und Kräutersoße	Kartoffel- puffer aus der Pfanne mit Apfelmus und Zimt-Zucker (V)	Gabel- spaghetti mit Schninken- sahnesoße	Bandnudeln mit Lachs- Sahnesoße	Blumenkohl in Rahm mit Kartoffeln	Putenroll- braten mit Wirsing und Schupfnudeln
<b>Menü 2</b> <b>Leichte Vollkost</b>	panierte Champignons mit Kräuterdipp und Brötchen (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Nudelauf- lauf mit Tomaten und Käse überbacken (V)	Gabel- spaghetti mit Schninken- sahnesoße	gebratene Gnocci mit frischen Tomaten und Basilikumsoße (V)	Milchreis mit Zimt und Zucker	Nudeln mit Kirschtomaten und Rucola, dazu salat
<b>Menü 3</b> <b>Vegetarische Kost</b>	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Nudelauf- lauf mit Tomaten und Käse überbacken (V)	Rote Beete Schnitzel mit Kartoffelsalat	gebratene Gnocci mit frischen Tomaten und Basilikumsoße (V)	Milchreis mit Zimt und Zucker	Nudeln mit Kirschtomaten und Rucola, dazu salat
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Grütze	Mandarinen Kompott (V)	Fruchtquark (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 18.03.2024 bis 24.03.2024 (12. KW)



	Montag 18.03.2024	Dienstag 19.03.2024	Mittwoch 20.03.2024	Donnerstag 21.03.2024	Freitag 22.03.2024	Samstag 23.03.2024	Sonntag 24.03.2024
<b>Vorspeise</b>	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Tomatensalat (V)	Karottensuppe (V)	Bunter Salat	Gurkensalat mit Dill-Rahm- Dressing		
<b>Menü 1</b> <b>Vollwer- tige Kost</b>	Spiegelei mit Kartoffeln und Buttergemüse (V)	Gyros mit Tzaziki und Tomatenreis	Pfannkuchen mit Zwetschgen- datsch (V)	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Kartoffelpüree und Tomatensoße	Fischstäbchen mit Remouladen- soße und Kartoffelsalat	Möhrenein- topf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Bohnenkern mit geräuchertem Schweine- bauch und Kartoffelkloß
<b>Menü 2</b> <b>Leichte Vollkost</b>	Kartoffel- Currypfanne mit Kokosmilch und Gemüse	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)	Schupfnudel- Topf mit Gemüse (V)	Graupen- auflauf mit Pilzen und buntem Gemüse	Gemüse Vollkorn- bratling mit Joghurt- Paprikadip und Kartoffeln (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
<b>Menü 3</b> <b>Vegetari- sche Kost</b>	Kartoffel- Currypfanne mit Kokosmilch und Gemüse	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)	Schupfnudel- Topf mit Gemüse (V)	Graupen- auflauf mit Pilzen und buntem Gemüse	Gemüse Vollkorn- bratling mit Joghurt- Paprikadip und Kartoffeln (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Rotweincreme (Alkohohlaltig) (V)	Pfirsich- kompott	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

**Was mir  
gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**