

## Mittagessen 29.01.2024 bis 04.02.2024 (5. KW)



	<b>Montag 29.01.2024</b>	<b>Dienstag 30.01.2024</b>	<b>Mittwoch 31.01.2024</b>	<b>Donnerstag 01.02.2024</b>	<b>Freitag 02.02.2024</b>	<b>Samstag 03.02.2024</b>	<b>Sonntag 04.02.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	Bohnensalat (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Blumenkohl-suppe		Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing		
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Ein-geschnittene Klöße mit Ei	Lasagne-Bolognese (S/R)	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	eine Heiße Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gedämpftes Fischröllchen auf Asiatischem Gemüse mit Curry Kokos Soße Salzkartoffeln	Kartoffel-eintopf mit ein paar Wienerle (S) und Schwarzbrot	Kasslerbraten mit Kaisergemüse, Bratensoße und Kloß
<b>Menü 2</b> Leichte Vollkost	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Vegetarische Lasagne mit Tomatsoße (V)	Hähnchen-geschnetzeltes mit Kartoffelpüree	Bechamel-kartoffeln mit Buttergemüse (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Gemüse-frikadelle mit Broccoli dazu Paprikaquark	Kartoffel-roulade gefüllt mit Gemüse und Kräutersoße
<b>Menü 3</b> Vegetari-sche Kost	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	Vegetarische Lasagne mit Tomatansoße (V)	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	Bechamel-kartoffeln mit Buttergemüse (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Gemüse-frikadelle mit Broccoli dazu Paprikaquark	Kartoffel-roulade gefüllt mit Gemüse und Kräutersoße
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	Obst (V)	Zitronen-Mousse (V)	Birnen-kompott (V)	Pfirsichquark (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
- (☺): Wunschessen

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

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 05.02.2024 bis 11.02.2024 (6. KW)



	<b>Montag 05.02.2024</b>	<b>Dienstag 06.02.2024</b>	<b>Mittwoch 07.02.2024</b>	<b>Donnerstag 08.02.2024</b>	<b>Freitag 09.02.2024</b>	<b>Samstag 10.02.2024</b>	<b>Sonntag 11.02.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	Tomatensalat (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Selleriesuppe (V)		Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)		
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree (V)	Schweinegeschnetzeltes mit Reis	Kartoffelpuffer aus der Pfanne mit Apfelmus und Zimt-Zucker (V)	Cordon bleu vom Schwein mit Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln und Jus	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Pellkartoffeln	Pichelsteiner (R/S) Eintopf mit Brot	gekochte Salzknöchla (S), Kartoffelkloß, Meerrettichsoße und Sauerkraut
<b>Menü 2</b> Leichte Vollkost	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree (V)	Schweinegeschnetzeltes mit Reis	gedämpftes Gemüse mit Nudeln und Kräutersoße (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)	Butter-Kartoffeln mit Gemüsestreifen (V)	Kartoffel Paprikapfanne mit Hähnchenstreifen	Gemüsefrikadelle mit Reis und Kräuterquark (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Spinat-Käseknödel mit Tomatensoße (V)	Kohlrabischnitzel mit Kartoffelsalat	Kartoffelpuffer aus der Pfanne mit Apfelmus und Zimt-Zucker (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)	Butter-Kartoffeln mit Gemüsestreifen (V)	Kartoffel Paprikapfanne mit Hähnchenstreifen	Gemüsefrikadelle mit Reis und Kräuterquark (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Mousse au chocolate (V)	frisches Obst (V)	Mandarinen Kompott (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

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

**Was mir gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

## Mittagessen 12.02.2024 bis 18.02.2024 (7. KW)



	<b>Montag 12.02.2024</b>	<b>Dienstag 13.02.2024</b>	<b>Mittwoch 14.02.2024</b>	<b>Donnerstag 15.02.2024</b>	<b>Freitag 16.02.2024</b>	<b>Samstag 17.02.2024</b>	<b>Sonntag 18.02.2024</b>
<b>Vorspeise</b>		Gurkensalat (V)	Backerbsen- suppe	Bunter Salat	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)		
<b>Menü 1</b>  Vollwertige Kost	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit ein paar Wienern und Brot	Gyros mit Tzaziki und Tomatenreis	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Lasagne- Bolognese (S/R)	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Pellkartoffeln	Pichelsteiner (R/S) Eintopf mit Brot	Fränkischer Sauerbraten (R) mit Serviettknödel dazu Rotkohl
<b>Menü 2</b>  Leichte Vollkost	Kohlrabi- Möhren-Eintopf mit ein paar Wienern und Brot	Gyros mit Tzaziki und Tomatenreis	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Lasagne- Bolognese (S/R)	vier gefüllte Kartoffeltaschen dazu Kräuterquark (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Fränkischer Sauerbraten (R) mit Serviettknödel dazu Rotkohl
<b>Menü 3</b>  Vegetari- sche Kost	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	Kichererbsen- bällchen mit buntem Gemüse dazu Tzaziki	Mildes Chilli sin Carne mit Brötchen (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)	vier gefüllte Kartoffeltaschen dazu Kräuterquark (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren und Toast (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	frisches Obst (V)	Bananenquark	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Mandarinen Kompott (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

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

**Änderungen vorbehalten**

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 19.02.2024 bis 25.02.2024 (8. KW)



	<b>Montag 19.02.2024</b>	<b>Dienstag 20.02.2024</b>	<b>Mittwoch 21.02.2024</b>	<b>Donnerstag 22.02.2024</b>	<b>Freitag 23.02.2024</b>	<b>Samstag 24.02.2024</b>	<b>Sonntag 25.02.2024</b>
<b>Vorspeise</b>	Karottensalat (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Kürbis Suppe (V)	Gemüsesuppe (V)	Bohnensalat (V)		
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffelpüree (S)	Schweinesteak natur mit Bratkartoffeln und Kräuter Jus	Ofenschlupfer (Apfelscheiterhaufen) mit Vanillesoße (V)	eine Bockwurst mit Kartoffelsalat und Senf	Gedämpfte Fischröllchen mit Kräutersoße und Röstiecken	Würstl Gulasch mit Paprikastreifen und Kräuternudeln	gefüllte Hähnchenroulade dazu Mischgemüse und Kartoffelkloß
<b>Menü 2</b> Leichte Vollkost	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Kartoffelpüree (S)	Bratkartoffeln mit Broccoli in Rahm (V)	Gnocchi mit Käse-Spinatsoße (V)	eine Bockwurst mit Kartoffelsalat und Senf	Kartoffeln in Curry Sahnesoße geschwenkt dazu Broccoli (V)	mildes Würstl Gulasch mit Kräuternudeln	Grill Tomate mit Rosmarinkartoffeln und Weißweinssoße (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Nudeln mit gebratenem Asiatischen Gemüse (V)	Bratkartoffeln mit Broccoli in Rahm (V)	Ofenschlupfer (Apfelscheiterhaufen) mit Vanillesoße (V)	Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse der Saison	Kartoffeln in Curry Sahnesoße geschwenkt dazu Broccoli (V)	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Grill Tomate mit Rosmarinkartoffeln und Weißweinssoße (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Fruchtquark (V)	Fruchte Cocktail (V)	Götterspeise mit Vanillesoße	Eisbecher (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. **Änderungen vorbehalten**

**Was mir gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**