

Mittagessen 11.12.2023 bis 17.12.2023 (50. KW)



	Montag 11.12.2023	Dienstag 12.12.2023	Mittwoch 13.12.2023	Donnerstag 14.12.2023	Freitag 15.12.2023	Samstag 16.12.2023	Sonntag 17.12.2023
Vorspeise		Rote Beete Salat	Karottensuppe (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing		
Menü 1 Vollwertige Kost	Spiegelei mit Kartoffeln und Buttergemüse (V)	Gabel-spaghetti mit Bolognese (R/S)	Gefüllter Pfannkuchen mit Zwetschgenröster (V)	Im Ofen geschmorte Kohlroulade mit Kartoffeln und Kräuterjus	Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat	Möhren-eintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Schweine-nackenbraten mit Rosenkohl und Rahmsoße, dazu Kloß
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Spiegelei mit Buttergemüse und Kartoffelpüree (V)	Gabel-spaghetti mit Bolognese (R/S)	gebratene Schupfnudeln mit gedämpftem Gemüse	Kräuter Risotto mit Ratatouille Gemüse und Salat	Gemüse Vollkornbratling, Joghurt-Paprikadip und Kartoffeln (V)	Kartoffeln mit Schnittlauchquark (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Vollkornnudeln mit Pilzrahmsoße	Gefüllter Pfannkuchen mit Zwetschgenröster (V)	Kräuter Risotto mit Ratatouille Gemüse und Salat	Gemüse Vollkornbratling mit Joghurt-Paprikadip und Kartoffeln (V)	Möhren-eintopf mit Schwarzbrot (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Kaffee Quark (Koffeinfrei V)	frisches Obst (V)	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.

Änderungen vorbehalten

Was mir gut tut.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Mittagessen 18.12.2023 bis 24.12.2023 (51. KW)



	Montag 18.12.2023	Dienstag 19.12.2023	Mittwoch 20.12.2023	Donnerstag 21.12.2023	Freitag 22.12.2023	Samstag 23.12.2023	Sonntag 24.12.2023
Vorspeise	Gemüsesuppe (V)	Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing	Kartoffel Creme Suppe mit Backerbsen (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Blattsalat mit Croutons (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V)	Schaschliktopf (S/R) mit Kartoffelpüree	Milchreis mit warmen Zwetschgen und Zimt-Zucker (V)	Gyros mit Kräuter Jus dazu Pommes frites und Tzaziki	Fischfilet in Kräutern mariniert mit Currysoße dazu Kartoffelsalat	Gemüse Eintopf mit Wienerle und Brötchen	Champignon-Rahm-Geschnetzeltes mit Rösti
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Schwarz-wurzelauflauf mit Kräutersoße (V)	Gemüsestrudel mit Zitronensoße dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Bratkartoffeln mit Brokkoli (V)	Gemüsebratling mit Reis dazu Kräuterquark (V)	Fischfilet in Kräutern mariniert mit Currysoße dazu Kartoffelsalat	Gemüse Eintopf mit Brot(V)	Champignon-Rahm-Geschnetzeltes mit Rösti
Menü 3 Vegetarische Kost	Schwarz-wurzelauflauf mit Kräutersoße (V)	Gemüsestrudel mit Zitronensoße dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	Milchreis mit warmen Zwetschgen und Zimt-Zucker (V)	Gemüse-frikadelle mit Reis und Kräuterquark (V)	Tomatenreis mit Paprika-gemüse und Currysoße	Gemüse Eintopf mit Brot(V)	Champignon in Rahm mit Rösti Ecken (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Mirabellen Kompott (V)	Fruchtquark (V)	Götterspeise mit Vanillesoße	Weihnachtseis mit Glühweinkirschen

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
- (☺): Wunschesse

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

Änderungen vorbehalten

Was mir gut tut.

Mittagessen 25.12.2023 bis 31.12.2023 (52. KW)



	Montag 25.12.2023	Dienstag 26.12.2023	Mittwoch 27.12.2023	Donnerstag 28.12.2023	Freitag 29.12.2023	Samstag 30.12.2023	Sonntag 31.12.2023
Vorspeise	Grießnockerlsuppe (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Gemüsesuppe (V)	Selleriesalat (V)	gemischter Salat (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Sauerbraten mit Serviettenknödel und Rotkohl	Putenbraten mit Kartoffelkloß und Wintergemüse	Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren dazu Zimt-Zucker und Vanillesoße (V)	drei Cevapcici (R) mit Ratatouillegemüse und Butterreis	Fischfilet natur gebraten dazu Kartoffeln und Kräutersoße	Kräftiger Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und zwei Wiener dazu Brot	Jägerschnitzel mit Kroketten in Champignonrahm
Menü 2 Leichtbekömmliche Kost	Sauerbraten mit Serviettenknödel und Rotkohl	Putenbraten mit Kartoffelkloß und Wintergemüse	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (V)	drei Cevapcici (R) mit Ratatouille und Kartoffelpüree	gedämpftes Fischfilet mit Kartoffeln und Kräutersoße	Kartoffeln mit Ratatouille-Gemüse	Gnocchi mit Käse-Spinatsoße (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Semmelknödel mit Waldpilzsoße, dazu Butter-Rosenkohl	Broccoli-Nussecke mit Reis auf Gemüse	Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren dazu Zimt-Zucker und Vanillesoße (V)	Broccoli-Kartoffel-Auflauf (V)	panierte Champignons mit Kräuterdip und Weißbrot (V)	Bohnen-eintopf und Brot (V)	Gnocchi mit Käse-Spinatsoße (V)
Dessert	Weihnachtliches Tiramisu	Lebkuchencreme	frisches Obst (V)	Früchte Cocktail (V)	Zwetschgenkompott mit Schlagsahne	Bayerische Creme mit Pfirsich (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
- (☺): Wunscheszen

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

Was mir gut tut.

Änderungen vorbehalten