

Mittagessen 16.10.2023 bis 22.10.2023 (42. KW)



	Montag 16.10.2023	Dienstag 17.10.2023	Mittwoch 18.10.2023	Donnerstag 19.10.2023	Freitag 20.10.2023	Samstag 21.10.2023	Sonntag 22.10.2023
Vorspeise	Bunter Salat	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Kürbis Suppe (V)		Gurkensalat mit Dill-Rahm- Dressing		
Menü 1 Vollwertige Kost	Wildragout mit Pilze dazu Kartoffelkloß und Preiselbeeren	Lasagne- Bolognese (S/R)	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	eine Heiße Blutwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gedämpftes Fischröllchen auf Asiatischem Gemüse mit Curry Kokos Soße dazu Salzkartoffeln	Kartoffeleintopf mit ein paar Wienerle (S) und Schwarzbrot	Hähnchenschlege l mit Rahmspinat und Kloß
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Kartoffelpüree und Tomatensoße	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce (V)	Hähnchengeschn etztes mit Kartoffelpüree	Bechamelkartoffe ln mit Schinkenwürfel und Buttergemüse	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Gemüsefrikadelle mit Broccoli dazu Paprikaquark	Kartoffelroulade gefüllt mit Gemüse und Kräutersoße
Menü 3 Vegetari- sche Kost	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Kartoffelpüree und Tomatensoße	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce (V)	Milchreis mit warmen Kirschen (V)	Bechamelkartoffe ln mit Buttergemüse (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Gemüsefrikadelle mit Broccoli dazu Paprikaquark	Kartoffelroulade gefüllt mit Gemüse und Kräutersoße
Dessert	Eis Creme (V)	Pudding (V)	Obst (V)	Zitronen-Mousse (V)	Birnenkompott (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): veg. Gericht
(☺): Wunschessen

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

**Was mir
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 23.10.2023 bis 29.10.2023 (43. KW)



	Montag 23.10.2023	Dienstag 24.10.2023	Mittwoch 25.10.2023	Donnerstag 26.10.2023	Freitag 27.10.2023	Samstag 28.10.2023	Sonntag 29.10.2023
Vorspeise	Tomatensalat (V)	Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)	Selleriesuppe (V)		Blattsalat mit Kräuter Dressing (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree (V)	Schweinegeschneitzeltes 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) mit Kartoffelkloß dazu Meerrettichsoße und Sauerkraut
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree (V)	Schweinegeschneitzeltes mit Reis	gedämpftes Gemüse mit Nudeln und Kräutersoße (V)	Gefüllte Paprikaschote mit Reis (V)	Butter-Kartoffeln mit Gemüsestreifen (V)	Kartoffel Paprikapfanne mit Hähnchenstreifen	Nudeln mit Kirschtomaten und Rucola, dazu salat
Menü 3 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	Nudeln mit Kirschtomaten und Rucola, dazu salat
Dessert	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
(☺):Wunschessen

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

Was mir gut tut.

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 30.10.2023 bis 05.11.2023 (44. KW)



	Montag 30.10.2023	Dienstag 31.10.2023	Mittwoch 01.11.2023	Donnerstag 02.11.2023	Freitag 03.11.2023	Samstag 04.11.2023	Sonntag 05.11.2023
Vorspeise			Lauchsuppe (V)	Blattsalat mit Croutons (V)			
Menü 1 Vollwertige Kost	Erbseneintopf mit Schwarzbrot (V)	Kasslerkamm mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	drei Zwetschgenknödel mit Vanillesoße (V)	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	Fischfilet natur gebraten mit Zitronensoße und Petersilienkartoffeln	Blumenkohleintopf mit Brötchen	Putenrollbraten mit Wirsing und Schupfnudeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Kartoffeln mit Schnittlauchquark (V)	Bechamelkartoffeln mit Buttergemüse (V)	Gemüsefrikadelle mit Reis und Kräuterquark (V)	gedämpfter Broccoli und Mais mit Kartoffelpüree (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Blumenkohleintopf mit Brötchen	Gefüllte Zucchini mit Püree (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Grießbrei mit Zimt und Zucker (V)	Bechamelkartoffeln mit Buttergemüse (V)	Gemüsefrikadelle mit Reis und Kräuterquark (V)	gedämpfter Broccoli und Mais mit Kartoffelpüree (V)	Reispfanne in Kokosmilch mit China Gemüse (V)	Rahmpilze mit Serviettenknödel (V)	Gefüllte Zucchini mit Püree (V)
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Pudding (V)	frisches Obst (V)	Lebkuchencreme	Vanille Mousse (V)	Vanillequark (V)	frisches Obst (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!**