

## Mittagessen 12.05.2025 bis 18.05.2025 (20. KW)



	<b>Montag 12.05.2025</b>	<b>Dienstag 13.05.2025</b>	<b>Mittwoch 14.05.2025</b>	<b>Donnerstag 15.05.2025</b>	<b>Freitag 16.05.2025</b>	<b>Samstag 17.05.2025</b>	<b>Sonntag 18.05.2025</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Weißkrautsalat (V)	Blumenkohl creme (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b>  Vollwertige Kost	Würziger Hackbraten(R+S) Specksoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Süßer Kaiserschmarrn mit Dessertkirschen (V)	Pfannengyros von der Putenbrust Tomatenreis Tzasiki	Dorschfilet in Eihülle Senfsoße Karotten Salzkartoffeln	Linseneintopf Wursteinlage (S), Suppengrün Kartoffelwürfel	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b>  Leicht bekömmliche Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüseris (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b>  Vegetarische Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüseris (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Bananenpudding	Fruchtjoghurt	Obstsalat	Karamell Pudding	Fruchtquark	Panna Cotta	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

**Abkürzungen:**  
(S): Schwein  
(R): Rind  
(G): Geflügel  
(V): vegetarisches Gericht

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

Änderungen vorbehalten

**Was mir  
gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 19.05.2025 bis 25.05.2025 (21. KW)

	<b>Montag 19.05.2025</b>	<b>Dienstag 20.05.2025</b>	<b>Mittwoch 21.05.2025</b>	<b>Donnerstag 22.05.2025</b>	<b>Freitag 23.05.2025</b>	<b>Samstag 24.05.2025</b>	<b>Sonntag 25.05.2025</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Kopfsalat Zironendressing (V)	Spargelsalat (V)	Blattsalat Kräuterdressing (V)	Blumenkohlsalat (V)	Gurkensalat (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Schleswig Holsteiner Bauernpfanne Hackfleisch(R/S) in Rahmsoße Gartengemüse Kartoffelwürfel	Putengulasch Karotten, Erbsen Blumenkohl Salzkartoffeln	Bauernfrühstück Schinken(S) Ei und Gewürzgurke	Schweinebauch aus dem Ofen, Sauerkraut, Kartoffelpüree	Bratheringsfilet in Sauer Zwiebelringe Bratkartoffeln	Spitzkohl- Karotteneintopf frischen Karotten Kartoffelwürfel Schmand (V)	Schnitzel, Spargelragout Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Veganes Putengyros Tomatenreis Tzasaki (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Veganes Putengyros Tomatenreis Tzasaki (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)
<b>Dessert</b>	Panna Cotta	Griesdessert	Mousse Zitrone	Fruchtjoghurt	Schokoladen pudding	Kaffeecreme	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

**Abkürzungen:**  
(S): Schwein  
(R): Rind  
(G): Geflügel  
(V): vegetarisches Gericht

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**