

## Mittagessen 10.01.2022 bis 16.01.2022 (2. KW)



	<b>Montag 10.01.2022</b>	<b>Dienstag 11.01.2022</b>	<b>Mittwoch 12.01.2022</b>	<b>Donnerstag 13.01.2022</b>	<b>Freitag 14.01.2022</b>	<b>Samstag 15.01.2022</b>	<b>Sonntag 16.01.2022</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Blattsalat, Honigsenf- dressing (V)	Rosenkohlcreme (V)	Zucchini-suppe (V)	Kürbiscreme (V)	Karottensuppe (V)	Kopfsalat Zitronenrahm (V)	Paprikasalat Rosmarindressing (V)
<b>Menü 1</b>  Vollwertige Kost	Nudeln Bolognese Art(R/S) in einer Tomatensoße mit Gemüsewürfel	Schaschlikpfanne (G) Paprikagemüse Reis	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Blutwurst (S) mit Sauerkraut Stampfkartoffeln	Seelachs in Eihülle gebraten Zucchini-gemüse Salzkartoffeln	Erbseintopf Schnippel würstchen(S)	Rinderbraten Rahmsoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln ☺
<b>Menü 2</b>  Leicht bekömm- liche Kost	Zucchini-aler auf Tomatenragout mit Reis (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie- püree, Schnittlauchrahm (V)	Gemüserisotto Knollensellerie, Karotten, Porree, Staudensellerie und Zwiebeln (V)	Gouda- Knusperstäbchen, Ofenkartoffel, Kräuterquark (V)	Gemüse Frikadelle, Bechamel, Salzkartoffeln (V)	Bandnudeln, Kräutersoße, Paprikagemüse (V)	Vegetarisches Schnitzel, Gemüsesticks Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b>  Vege-tari- sche Kost	Zucchini-aler auf Tomatenragout mit Reis (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie- püree, Schnittlauchrahm (V)	Gemüserisotto Knollensellerie, Karotten, Porree, Staudensellerie und Zwiebeln (V)	Gouda- Knusperstäbchen, Ofenkartoffel, Kräuterquark (V)	Gemüse Frikadelle, Bechamel, Salzkartoffeln (V)	Bandnudeln, Kräutersoße, Paprikagemüse (V)	Vegetarisches Schnitzel, Gemüsesticks Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtquark	Birnenkompott	Obst	Pflaumen kompott	Schokoladen Mousse, Vanillesauce	Obst	Bratapfelmousse

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem 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.

**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!**

# Mittagessen 17.01.2022 bis 23.01.2022 (3. KW)



	<b>Montag 17.01.2022</b>	<b>Dienstag 18.01.2022</b>	<b>Mittwoch 19.01.2022</b>	<b>Donnerstag 20.01.2022</b>	<b>Freitag 21.01.2022</b>	<b>Samstag 22.01.2022</b>	<b>Sonntag 23.01.2022</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brechbohnen salat (V)	Kräutercreme (V)	Steckrüben Cremesüppchen (V)	Gemüsecreme (V)	Wirsing cremesuppe (V)	Eisbergsalat Zitronendressing (V)	Rote Beetesuppe mit Meerrettichsahne (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S) Blumenkohl hollandaise Salzkartoffeln	Hausmacher Sülze(S), Remoulade, Bratkartoffeln, Gewürzgurken	Fliederbeersuppe mit Apfel Grießlöße ☺	Grünkohl mit Kasseler(S) Schweinebacke Röstkartoffeln ☺	Schollenfilet gebraten Spitzkohl in einer Orangensoße Salzkartoffeln	frische Hühnersuppe Fleischklößchen Rosinenreis	Schlachtplatte, Schweinebauch, Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffelpüree
<b>Menü 2</b> Leicht bekömm- liche Kost	Griesklößchen, Gemüseragout, Basilikumsoße (V)	Spinat,Rührei,Kar- toffelpüree (V)	Zartweizen Zuchiniwürfel Petersiliensoße (V)	gedünstete Birne Preiselbeeren Kartoffelpüree (V)	Spinatknödel, Käsesahnesoße (V)	Gemüse Eintopf Karotten,Lauch, Sellerie Griesklößchen (V)	Nudeln Toskana Basilikumsoße Kirschtomaten (V)
<b>Menü 3</b> Vege-tari- sche Kost	Griesklößchen, Gemüseragout, Basilikumsoße (V)	Spinat,Rührei,Kar- toffelpüree (V)	Zartweizen Zuchiniwürfel Petersiliensoße (V)	gedünstete Birne Preiselbeeren Kartoffelpüree (V)	Spinatknödel, Käsesahnesoße (V)	Gemüse Eintopf Karotten,Lauch, Sellerie Griesklößchen (V)	Nudeln Toskana Basilikumsoße Kirschtomaten (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtkaltschale	Obst	Mandarinen- kompott	Fruchtquark	Nusspudding	Obst	Vanillepudding mit Schokosoße

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem 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.

**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!**

# Mittagessen 24.01.2022 bis 30.01.2022 (4. KW)



Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem 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.

**Abkürzungen:**

- (S): Schwein
- (R): Rind
- (G): Geflügel
- (V): vegetarisches Gericht
- (☺): Wunschesen

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

	Montag 24.01.2022	Dienstag 25.01.2022	Mittwoch 26.01.2022	Donnerstag 27.01.2022	Freitag 28.01.2022	Samstag 29.01.2022	Sonntag 30.01.2022
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Gemüsecreme (V)	Blattsalat, Honigsenf-dressing (V)	Eisbergsalat Zitronendressing (V)	Tomatensalat Basilikumdressing (V)	Karotten-Ingwersuppe (V)	Schwarzwurzel Cremesüppchen (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Krustenbraten, Speck Kümmel Soße, Romanscoröschen, Petersilienkartoffeln	Hühnercurry mit Butterreis und Früchten	Apfelpfannkuchen Vanillesoße (V)	Schaschlik pfanne(G), Paprikagemüse, Reis	Dorschfilet gedünstet Sensoße Wurzelgemüse Salzkartoffeln	Wiener Würstchen(S) Kartoffelsalat ☺	Fehmarnscher Sauerbraten (S) Rosenkohl Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Bandnudeln, Kräutersoße, Paprikagemüse (V)	Eieromelette, Kartoffel spinatpüree Sahnesoße (V)	Frühlingsrolle, Currysoße, Reis (V)	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, (V)	Backkartoffel mit Kräuterquark geraspelten Gurken (V)	Spinatmedaillons Pilzragout Reis (V)	gefüllte Zucchini Reis Kräutersoße (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Bandnudeln, Kräutersoße, Paprikagemüse (V)	Eieromelette, Kartoffel spinatpüree Sahnesoße (V)	Frühlingsrolle, Currysoße, Reis (V)	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, (V)	Backkartoffel mit Kräuterquark geraspelten Gurken (V)	Spinatmedaillons Pilzragout Reis (V)	gefüllte Zucchini Reis Kräutersoße (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtmus, Sahnehaube	Karamell Pudding	Obst	Bananenquark	Wackelpudding, Vanillesauce	Obst	Rhabarber-Vanille Joghurt

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

**Was mir gut tut.**

Änderungen vorbehalten

# Mittagessen 31.01.2022 bis 06.02.2022 (5. KW)



	<b>Montag 31.01.2022</b>	<b>Dienstag 01.02.2022</b>	<b>Mittwoch 02.02.2022</b>	<b>Donnerstag 03.02.2022</b>	<b>Freitag 04.02.2022</b>	<b>Samstag 05.02.2022</b>	<b>Sonntag 06.02.2022</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Blattsalat, Honigsenf- dressing (V)	Kohlrabicreme (V)	Wirsing cremesuppe (V)	Kartoffelsuppe Gemüsewürfel (V)	Erbsencreme- süppchen (V)	Tomatensalat Basilikumdressing (V)	Selleriesuppe, Croutons (V)
<b>Menü 1</b>  Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Rahmwirsing Salzkartoffeln	Nudelpfanne Käsesahnesoße Putenstreifen Brokoli Kirschtomaten	Milchreis mit Kirschen (V)	Senfeier Salzkartoffeln (V)	Fischstäbchen Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree	Lübecker National geräucherter Schweinebauch Karotten und Kartoffeln	Mini - Haxe(S) Erbsen- kartoffelpüree Rahmsoße
<b>Menü 2</b>  Leicht bekömm- liche Kost	Spinat Kartoffelauflauf mit Hüttenkäse (V)	Brokkoli Nussecke, Kräutersoße, Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel, Gemügesticks Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Bandnudeln, Tomaten und Mozzarella frischen Basilikum (V)	Gemüseragout in Curryrahm mit Reis (V)	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse- pfannkuchen Schnittlauchrahm (V)
<b>Menü 3</b>  Vege-tari- sche Kost	Spinat Kartoffelauflauf mit Hüttenkäse (V)	Brokkoli Nussecke, Kräutersoße, Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel, Gemügesticks Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Bandnudeln, Tomaten und Mozzarella frischen Basilikum (V)	Gemüseragout in Curryrahm mit Reis (V)	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Gemüse- pfannkuchen Schnittlauchrahm (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtquark	Bananenpudding	Obst	Vanillepudding mit Schokosoße	Nusspudding	Obst	Griespudding mit Fruchtmus

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem 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.

**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!**