Mittagessen 22.07.2024 bis 28.07.2024 (30. KW)

/	
1-	Diakonie
ta	bea

	Montag 22.07.2024	Dienstag 23.07.2024	Mittwoch 24.07.2024	Donnerstag 25.07.2024	Freitag 26.07.2024	Samstag 27.07.2024	Sonntag 28.07.2024	
Vorspeise (immer vegetar.)	Kresse- Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Brechbohnen salat (V)	Karottensalat (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Tomatensalat (V)	Spargelsuppe (V)	
Menü 1 Vollwertige Kost	Sylter Heringstopf Zwiebeln,Äpfeln und Gurke Pellkartoffeln	Putengulasch frischen Champignons Nudeln	bunte Tortellini mit Rindfleisch gefüllt Kirschtomaten Schnittlauchsoße	Sauerfleisch vom Schweinenacken Bratkartoffeln Remoulade	Bratheringsfilet in Sauer Zwiebelringe Bratkartoffeln	grobe Bratwurst(S) bunter Kartoffelsalat mit Schmand	Rindergulasch Rotkohl Kartoffelköße	Die Speisen werden von unserem Küchen- leiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichti- gen Allergenen und Zu- satzstoffen wenden Sie sich bitte an die Kü- chenleitung.
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen- Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Abkürzungen: (S): Schwein (R): Rind (G): Geflügel (V): vegetarisches Gericht
Dessert	Pistazienpudding mit Sahnecreme	Walnußcreme	Orangen Pudding	Fruchtjoghurt	Wackelpudding Vanillesauce	Rote Grütze Vanillesoße	Fruchtjoghurt	



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

Mittagessen 29.07.2024 bis 04.08.2024 (31. KW)



	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024	Samstag 03.08.2024	Sonntag 04.08.2024	
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Gurkensalat (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gemüsecreme (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Kartoffelcreme (V)	
Menü 1 Vollwertige Kost	Schmorgurken mit Hackfleisch(R/S) Salzkartoffeln	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Rucola Süßkartoffel Schnitzel Kräutersoße, Reis (V)	Hackbällchen (R/S) Tomaten- Basilikumsoße Gemüsereis	Fischfilet gebraten Schnittlauchsoße Sonnenblumen Kürbiskernen Sommergemüse Kartoffelpüree	Hähnchensteak bunter Kartoffelsalat	Krustenbraten(S) Rahmsoße Rosenkohl Salzkartoffeln	Die Speisen werden von unserem Küchen- leiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Nudel in Pesto Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln Rahmsoße (V)	Spinatknödel Tomatensoße (V)	Zucchinipuffer Gemüsepüree Tomatenbutter (V)	Mozzarellasticks Tomatenragout Reis (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße	Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichti- gen Allergenen und Zu- satzstoffen wenden Sie sich bitte an die Kü- chenleitung.
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Nudel in Pesto Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln Rahmsoße (V)	Spinatknödel Tomatensoße (V)	Zucchinipuffer Gemüsepüree Tomatenbutter (V)	Mozzarellasticks Tomatenragout Reis (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße	Abkürzungen: (S): Schwein (R): Rind (G): Geflügel (V): vegetarisches Gericht
Dessert	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Waldfrucht pudding	Mousse Zitrone	Tiramisu Creme	Karamell Pudding	Fruchtjoghurt	



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

Mittagessen 05.08.2024 bis 11.08.2024 (32. KW)



	Montag 05.08.2024	Dienstag 06.08.2024	Mittwoch 07.08.2024	Donnerstag 08.08.2024	Freitag 09.08.2024	Samstag 10.08.2024	Sonntag 11.08.2024	
Vorspeise (immer vegetar.)	Brechbohnen salat (V)	Gurkensalat (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Karottensalat (V)	Gemüsecreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)	
Menü 1 Vollwertige Kost	Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut Kartoffelpüree	Königsberger Klopse(R/S) Rote Beete Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn Dessertkirschen (V)	Rinderleber gebackene Röstzwiebeln Apfelringe Kartoffelpüree	Backfisch bunter Kartoffelsalat	Gulaschsuppe (R) Paprika und Kartoffelwürfel	Hähnchen schnitzel Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln	Die Speisen werden von unserem Küchen- leiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Backkartoffel Ofengemüse Kräuterquark (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Reis (V)	Maultaschen mit Spinat gefüllt Käsesahnesoße (V)	Nudeln in Tomatensoße Gemüse (V)	Vegetarisches Schnitzel Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln (V)	Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichti gen Allergenen und Zu- satzstoffen wenden Sie sich bitte an die Kü- chenleitung.
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Backkartoffel Ofengemüse Kräuterquark (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Reis (V)	Maultaschen mit Spinat gefüllt Käsesahnesoße (V)	Nudeln in Tomatensoße Gemüse (V)	Vegetarisches Schnitzel Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln (V)	Abkürzungen: (S): Schwein (R): Rind (G): Geflügel (V): vegetarisches Gericht
Dessert	Karamell Pudding	Bayerische Creme	Fruchtjoghurt	Wassermelone	Butterkeks pudding	Bananenpudding	Fruchtjoghurt	



Mittagessen 12.08.2024 bis 18.08.2024 (33. KW)



	Montag 12.08.2024	Dienstag 13.08.2024	Mittwoch 14.08.2024	Donnerstag 15.08.2024	Freitag 16.08.2024	Samstag 17.08.2024	Sonntag 18.08.2024	
Vorspeise (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Blumenkohlsalat (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Zucchinisuppe (V)	
Menü 1 Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S) Speckbohnen Salzkartoffeln	Fischroulade "Brokolli", Petersiliensoße, Kirschtomaten, Salzkartoffeln	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen Reis	Fischfrikadelle hausgemacht Bratkartoffeln Honigsenfsoße	Feine Rostbratwurst(S) bunter Kartoffelsalat	Rinderbraten Rahmsoße Apfelrotkohl Kartoffelöße	Die Speisen werden von unserem Küchen- leiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudel in Pesto Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Gemüserösti Tomatenragout Reis (V)	Zucchinigratin mit Feta Kartoffelpüree (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichti- gen Allergenen und Zu- satzstoffen wenden Sie sich bitte an die Kü- chenleitung.
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudel in Pesto Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Gemüserösti Tomatenragout Reis (V)	Zucchinigratin mit Feta Kartoffelpüree (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarische Lasagne Basilikumsoße (V)	Abkürzungen: (S): Schwein (R): Rind (G): Geflügel (V): vegetarisches Gericht
Dessert	Wassermelone	Mokkacreme	Fruchtjoghurt	Stracciatella Pudding	Walnußcreme	Rote Grütze Vanillesoße	Fruchtquark Mandarine	



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