

## Mittagessen 08.04.2024 bis 14.04.2024 (15. KW)



	<b>Montag 08.04.2024</b>	<b>Dienstag 09.04.2024</b>	<b>Mittwoch 10.04.2024</b>	<b>Donnerstag 11.04.2024</b>	<b>Freitag 12.04.2024</b>	<b>Samstag 13.04.2024</b>	<b>Sonntag 14.04.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Blumenkohl cremesüppchen (V)	Tomatencreme (V)	Broccolie Cremesuppe (V)	Blattsalat, Buttermilch dressing (V)	Erbсенcremesüppchen (V)	Tomatensalat (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Fleischbällchen(S) Rahmsoße Karottenmix Kartoffelpüree	Nudelpfanne gebratene Hähnchenfilet Käsesahnesoße Brokoli Kirschtomaten	Steckrübenmus mit Kasseler(S) Schmelzzwiebeln	Nürnberger Bratwürstchen Sauerkraut Kartoffelpüree	Bratheringsfilet in Sauer Zwiebelringe Bratkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasseler (S) Gemüsewürfel	Spießbraten(S) mit Zwiebeln gefüllt Leipziger Allerlei Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen-Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse-Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsoße	Gemüsespaghetti Orangen-Lauchsoße (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse-Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)
<b>Dessert</b>	Tiramisu Creme	Griespudding mit Fruchtmas	Orangen Pudding	Cappuccino mousse	Wackelpudding Vanillesauce	Obstsalat	Fruchtjoghurt

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

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

**Was mir gut tut.**

## Mittagessen 15.04.2024 bis 21.04.2024 (16. KW)

	<b>Montag 15.04.2024</b>	<b>Dienstag 16.04.2024</b>	<b>Mittwoch 17.04.2024</b>	<b>Donnerstag 18.04.2024</b>	<b>Freitag 19.04.2024</b>	<b>Samstag 20.04.2024</b>	<b>Sonntag 21.04.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Champignon Cremesüppchen (V)	Gemüsecreme (V)	Gurkensalat (V)	Karottensalat (V)	Kürbiscreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Rahmsoße Speckbohnen Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Bernaïse Romanesco Süßkartoffel püree	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker	Königsberger Klopse(R/S) Rote Beete Salzkartoffeln	Seelachsfilet Kräuterkruste Honigsenfsoße glasierte Möhren gebratene Kartoffelbällchen	Gemüse Eintopf mit Gartengemüse Bärlauchklöße (V)	Krustenbraten(S) Rahmsoße Rosenkohl Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Zucchini-aler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
<b>Menü 3</b> Vege-tari- sche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Rührei Kräutersoße Kartoffelpüree (V)	Zucchini-aler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Tomatensoße Reis (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüsereis (V)	Kartoffel- Gemüsepfanne Bechamelsoße	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
<b>Dessert</b>	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Schokoladen Mousse	Fruchtjoghurt	Pistazienpudding mit Sahnecreme	Wackelpudding Vanillesauce	Orangen Pudding

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

**Was mir  
gut tut.**

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

**Änderungen vorbehalten**

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**