

Mittagessen 01.07.2024 bis 07.07.2024 (27. KW)



	Montag 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024	Samstag 06.07.2024	Sonntag 07.07.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Rosenkohlsalat Croutons (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Brechbohnen salat (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Gemüsecreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hackbraten(R+S) Speckbohnen Salzkartoffeln	Nudeln in Tomatenbutter Geflügelbällchen gartenfrischen Gemüse	Apfelpfann kuchen Vanillesoße (V)	Senfeier Sommergemüse Kartoffelstampf (V)	Seelachs in Eihülle gebraten Tomatenragout Bratkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasseler (S) Gemüsewürfel	Putenbrollbraten Blumenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Rucola Süßkartoffel Schnitzel Kräutersoße, Reis (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Gemüsepfanne mit Spätzle Rahmsoße (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Rucola Süßkartoffel Schnitzel Kräutersoße, Reis (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Gemüsepfanne mit Spätzle Rahmsoße (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsefrikadelle Karottensoße Dampfkartoffeln (V)	Karotten-Hirse- Medallion, Kartoffelsellerie püree Schnittlauchrahm (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)
Dessert	Vanillepudding Sahne	Fruchtjoghurt	Pfirsichkompott	Orangencreme	Tiramisu Creme	Karamell Pudding	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 08.07.2024 bis 14.07.2024 (28. KW)



	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024	Samstag 13.07.2024	Sonntag 14.07.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Brechbohnen salat (V)	Gemüsecreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Gabelspaghetti, Bolognaise (R-S) Gemüsewürfel	Putengyros Tomatenreis Tzasiki	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Blumenkohl schnittzel, Balkangemüse, Kartoffelpüree, Basilikumsoße(V)	Schollenfilet gebraten Schnittlauchsoße Gartengemüse Kartoffelpüree	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Hähnchenkeule Erbsen und Wurzeln in Rahm Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Nudeln in Tomatensoße Gemüse (V)	Vegetarische Bratwurst Zucchini-gemüse Salzkartoffeln (V)	Zucchini-aler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Reis (V)	Maultaschen mit Spinat gefüllt Käsesahnesoße (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Nudeln in Tomatensoße Gemüse (V)	Vegetarische Bratwurst Zucchini-gemüse Salzkartoffeln (V)	Zucchini-aler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Reis (V)	Maultaschen mit Spinat gefüllt Käsesahnesoße (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Dessert	Erdbeerpudding mit Sahne	Pfirsich- Maracujacreme	Fruchtjoghurt	Kaffeecreme	Butterkeks pudding	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

**Was mir
gut tut.**

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 15.07.2024 bis 21.07.2024 (29. KW)



	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024	Samstag 20.07.2024	Sonntag 21.07.2024
Vorspeise (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Zwiebelcreme (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Zucchini-suppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Sommergemüse Salzkartoffeln	Schaschlikpfanne von der Putenkeule Paprikagemüse Reis	Kartoffeltaschen mit Tomate- Mozzarella gefüllt Ratatouille gemüse (V)	Szegediner Gulasch (S) mit Sauerkraut Salzkartoffeln	Dorschfilet in Eihülle Senfsoße Karotten Salzkartoffeln	Linseneintopf Wursteinlage (S), Suppengrün Kartoffelwürfel	Jägerschnitzel(S) Champignons in Rahm Erbsen Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudeln in Tomatenbutter Geflügelbällchen gartenfrischen Gemüse	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Gemüsepfanne mit Spätzle Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Nudeln in Tomatenbutter Geflügelbällchen gartenfrischen Gemüse	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Gemüsepfanne mit Spätzle Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Fingermöhren Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Dessert	Bananenpudding	Cappuccino mousse	Fruchtjoghurt	Stracciatella Pudding	Wackelpudding Vanillesauce	Sahne-Karamell Pudding	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

Was mir gut tut.

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

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!