

# Mittagessen 01.07.2024 bis 07.07.2024 (27. KW)



	<b>Montag 01.07.2024</b>	<b>Dienstag 02.07.2024</b>	<b>Mittwoch 03.07.2024</b>	<b>Donnerstag 04.07.2024</b>	<b>Freitag 05.07.2024</b>	<b>Samstag 06.07.2024</b>	<b>Sonntag 07.07.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Rosenkohlsalat Croutons (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Brechbohnen salat (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Gemüsecreme (V)
<b>Menü 1</b> 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
<b>Menü 2</b> 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)
<b>Menü 3</b> 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)
<b>Dessert</b>	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)



	<b>Montag 08.07.2024</b>	<b>Dienstag 09.07.2024</b>	<b>Mittwoch 10.07.2024</b>	<b>Donnerstag 11.07.2024</b>	<b>Freitag 12.07.2024</b>	<b>Samstag 13.07.2024</b>	<b>Sonntag 14.07.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Brechbohnen salat (V)	Gemüsecreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Gabelspaghetti, Bolognese (R-S) Gemüsewürfel	Putengyros Tomatenreis Tzasaki	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
<b>Menü 2</b> 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
<b>Menü 3</b> 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
<b>Dessert</b>	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)



	<b>Montag 15.07.2024</b>	<b>Dienstag 16.07.2024</b>	<b>Mittwoch 17.07.2024</b>	<b>Donnerstag 18.07.2024</b>	<b>Freitag 19.07.2024</b>	<b>Samstag 20.07.2024</b>	<b>Sonntag 21.07.2024</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Zwiebelcreme (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Römersalat Cocktailsoße (V)	Zucchini-suppe (V)
<b>Menü 1</b> 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
<b>Menü 2</b> 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)
<b>Menü 3</b> 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)
<b>Dessert</b>	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!**