

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
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Brühe mit Einlage (V)	Rohkostsalat	Spargelcreme	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Rinderragout mit Schmorgemüse, Dampfkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Suppengrün, Fleischeinlage (S) und Kartoffelwürfel	☺ Kartoffeltaschen mit Kräuterquark, gemischter Salat und Kräuter dressing	Bayrischer Wurstsalat (S) mit Bratkartoffeln	Panierstes Dorschfilet mit Remouladensoße Salzkartoffeln, Blattsalat und Kräuter dressing	Stuttgarter Gemüseeintopf mit Maultaschen (S) und Kartoffelwürfel	Hähnchen-Schnitzel mit Champignons in Rahm und Petersilien-Kartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Rinderragout mit Schmorgemüse, Dampfkartoffeln	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechamelkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudelschnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Gedämpftes Fischfilet auf Orangen-Lauchsoße mit Butterkartoffeln	Gemüseeintopf mit Suppengrün, Kartoffelwürfel (V)	Hausgemachte Bandnudeln "Arrabiata" in pikanter Tomaten Knoblauchsoße und Gurkensalat (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Blumenkohlsteak (gebratener Blumenkohl), Buttersoße und Dampfkartoffeln (V)	Rosmarinkartoffeln mit Prinzeßbohnen und Joghurt-Dipp (V)	Bechamelkartoffeln mit Pariser Karotten (V)	Gemüsestrudelschnitte, Buttersoße, Kartoffelpüree (V)	Zucchini-Kartoffelstampf mit Ziegen-Feta und Buttersoße (V)	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfel	Hausgemachte Bandnudeln "Arrabiata" in pikanter Tomaten Knoblauchsoße und Gurkensalat (V)
Dessert	Fruchtquark	Geleespeise	Frischobst	Quarkspeise	Cremespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Lichtner und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

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

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

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
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Blattsalat mit Kräuter dressing	Creemesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	😊 Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Eintopf von Sommergemüse mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnpuder (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	😊 Hamburger Labskaus mit Rollmops und Rote Beete	Skandinavischer Eintopf mit Champignons, Kartoffeln und Karotten (V)	Hähnchen-Schnitte "Cordon bleu", Majoransoße, Mischgemüse und Stampfkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Bratreis mit Gemüse und Joghurt-Minz-Dipp (V)	Fischragout mit Champignons in Kräuterschmand mit Salzkartoffeln	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln	Geschnetzeltes von der Geflügelleber mit Zucchini, Tomate, dazu Kartoffelpüree
Menü 3 Vegetarische Kost	Veg. Zucchini gratin mit Kartoffeln und Thymiansoße (V)	Polenta-Gemüseschnitte mit Kürbis-Zitronensoße (V)	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Möhren-Apfel-Salat	Bunte Spargelstückchen mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Vegetarischer Möhreneintopf	Gemügeschnetzeltes mit Kartoffelstampf (V)
Dessert	Quarkspeise	Creemespeise	Frischobst	Quarkspeise	Geleespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Lichtner und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

- (S): Schwein
- (R): Rind
- (G): Geflügel
- (V): vegetarisches Gericht
- (😊): Wunschessen

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

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
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Creemesuppe		Brühe mit Einlage	Rohkostsalat	
Menü 1 Vollwertige Kost	☺ Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Eintopf "Gaisburger Marsch" mit Rindfleisch, Spätzle und Suppengemüse	Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumenkompott (V)	Putengyros mit Kräuterquark, Butterreis und Gurkensalat	Gebratenes Hokifilet mit Kartoffelsalat	Jägereintopf mit Speck (S), Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln	Kasslerbraten (S) mit Kaisergemüse, Bratenjus und Petersilienkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Königsberger Klopse (S) mit Kapernsoße, Rote Beete und Dampfkartoffeln	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (V)	Gedünstetes Seelachsfilet mit Paprikarahmsauce und Kartoffeln	Tomateneintopf mit Rindfleisch-einlage Kartoffeleinlage	Linsen-Reis mit Hähnchenstreifen und Kokos-Quarkdipp
Menü 3 Vegetarische Kost	Buchweizenrisotto mit Broccoli mit Erdnusssoße (V)	Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V)	Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V)	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (V)	Zucchini mit einer Karotten-Frischkäsefüllung, Kräutersoße und Salzkartoffeln	Tomateneintopf mit Kartoffeleinlage (V)	Tagliatelle (Itl. Nudelart) mit Feta-Pesto und Tagessalat (V)
Dessert	Quarkspeise m Ananas	Vanillepudding	Frischobst	Quarkspeise	Creemespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Lichtner und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

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

Mittagessen 19.08.2024 bis 25.08.2024 (34. KW)

	Montag 19.08.2024	Dienstag 20.08.2024	Mittwoch 21.08.2024	Donnerstag 22.08.2024	Freitag 23.08.2024	Samstag 24.08.2024	Sonntag 25.08.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Gurkensalat	Tomatisierte Kraftbrühe	Creemesuppe		Blattsalat mit Kräuterdressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	☺ Kessulgulasch vom Rind mit Mischgemüse und Dampfkartoffeln	Kohlrabieintopf mit Suppengrün, Klößchen und Kartoffelwürfeln	Quarkstrudel (V) mit Vanillesoße	Nudeln mit Schinken-Sahne - Soße (S)	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Bauernhackfleisch-Eintopf (R/S) mit Gemüse	Schweineroulade mit Pariser Möhren, Bratenjus und Kartoffelpüree
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurtdressing (V)	Ravioli-Pilz-Pfanne (V)	Blumenkohl- Käse - Bratling mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Nudeln mit Spinatsoße	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Dampfkartoffeln, gemischter Salat und Joghurtdressing	Schwarzwurzel-Eintopf mit Rindfleisch, Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Geschmorte Gurke in Schmand, Salzkartoffeln, gemischter Salat, Joghurtdressing (V)	Ravioli-Pilz-Pfanne (V)	Blumenkohl- Käse - Bratling mit Buttersoße und Kartoffelpüree (V)	Paniertes Tofuschnitzel mit Mandel-Karottensoße und Kartoffelpüree	Salatteller mit Croutons und Joghurtdressing	Veg. Schwarzwurzel-Eintopf mit Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
Dessert	Quarkspeise	Creemespeise	Frischobst	Bananenquark	Creemespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Lichtner und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

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

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 26.08.2024 bis 01.09.2024 (35. KW)

	Montag 26.08.2024	Dienstag 27.08.2024	Mittwoch 28.08.2024	Donnerstag 29.08.2024	Freitag 30.08.2024	Samstag 31.08.2024	Sonntag 01.09.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Broccolicreme	Kraftbrühe mit Einlage		Blattsalat mit Kräuterdressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Hähnchencurry mit Früchten und Butterreis	Eintopf von Sommergemüse mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln	😊 Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	Hausmacher Sülze (S) mit Remouladensoße Röstkartoffeln, Eisberg und Joghurtdressing	Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuterdressing	Gebundener Möhren-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel und Klößchen (S)	Nürnberger Bratwürstchen (S) mit Majoransoße, Pariser Möhren und Kartoffelpüree
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V)	Schwäbische Maultaschen, mit Gemüsestreifen und saurem Rahm	Hirse-Gemüse-Topf mit Joghurt-Minz- Dipp	Seelachsfilet mit Paprikarahmsoße und Dampfkartoffeln	Französischer Eintopf mit Ratatouillegemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V)	Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V)	Hirse-Gemüse-Topf mit Joghurt-Minz- Dipp	Kirchererbsen Ragout mit Silberzwiebeln und Salzkartoffeln (V)	Französischer Eintopf mit Kartoffelwürfeln (V)	Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln
Dessert	Fruchtquark	Vanillepudding	Frischobst	Quarkspeise	Geleespeise	Joghurtspeise	Eisdessert

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Lichtner und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Die Speiseplanung ist am Qualitätsstandard für Senioren-Verpflegung der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) orientiert.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter*innen in den Wohnbereichen, im Restaurant, im Service-wohnen oder an die Küchenleitung.

Abkürzungen:

- (S): Schwein
- (R): Rind
- (G): Geflügel
- (V): vegetarisches Gericht
- (😊): Wunschessen

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!