

Mittagessen 10.06.2024 bis 16.06.2024 (24. KW)

	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024	Samstag 15.06.2024	Sonntag 16.06.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Blattsalat mit Kräuter dressing	Cremesuppe	Tagessuppe		Blattsalat mit Kräuter dressing	
Menü 1 Vollwertige Kost	Hühnerfrikassee, mit Gemüse (Spargel, Erbsen, Möhren) und Langkornreis	Gurkeneintopf mit Speck (S), Suppengrün, Klößchen (S) und Kartoffelwürfeln	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße und Mohnpuder (V)	Hausmacher Sülze (S) mit Remouladen-Soße, Bratkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat	 Fischstäbchen mit pikantem Kartoffelsalat	Skandinavischer Eintopf mit Champignons, Kartoffeln und Karotten (V)	Frischer Spargel mit Schinken, Buttersoße und Petersilienkartoffeln
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	Cremespeise	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
- (☺): Wunschen

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 17.06.2024 bis 23.06.2024 (25. KW)

	Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024	Samstag 22.06.2024	Sonntag 23.06.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Wachsbohnen-salat	Creemesuppe			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)	Holsteiner Bauernpfanne mit Hackfleisch(R/S), Kartoffeln, Zucchini und Paprika	Fischfrikadelle mit Erbsen, Rahmsoße und Püree	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 Paprikarahmsauc 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

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 24.06.2024 bis 30.06.2024 (26. KW)

	Montag 24.06.2024	Dienstag 25.06.2024	Mittwoch 26.06.2024	Donnerstag 27.06.2024	Freitag 28.06.2024	Samstag 29.06.2024	Sonntag 30.06.2024
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)		Rohkostsalat	Tomatisierte Kraftbrühe	Crèmesuppe		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 Spinatsoße	Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat	Bauernhackfleisch(R/S) Eintopf mit Gemüse	Hähnchenfilet mit Prinzeßbohnen, Geflügeljus und Stampfkartoffeln
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)	Sahniges Steckerüben-Möhren-Ragout mit Bulgursalat (V)	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)	Sahniges Steckerüben-Möhren-Ragout mit Bulgursalat (V)	Rosmarin-Kartoffeln mit Joghurt-Dipp, gemischter Salat und Kräuterdressing	Veg. Schwarzwurzel-Eintopf mit Suppengrün und Kartoffelwürfel	Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V)
Dessert	Quarkspeise	Crèmespeise	Frischobst	Bananenquark	Crèmespeise	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 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
Gästepreis	9,50 €	9,50 €	9,50 €	9,50 €	11,80 €	8,10 €	11,80 €
Vorspeise (immer vegetar.)	Tagessuppe	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)	😊 Spinat mit Röhrei und Dampfkartoffeln (V)	Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuterdressing	Gebundener Möhren-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel und Klößchen (S)	Schweinerollbraten mit Bratenjus, Erbsen und Kartoffelstampf
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V)	Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V)	Schwäbische Maultaschen, mit Gemüsestreifen und saurem Rahm	Spinat mit Röhrei und Dampfkartoffeln (V)	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!