

Mittagessen 22.04.2024 bis 28.04.2024 (17. KW)

| | Montag 22.04.2024 | Dienstag 23.04.2024 | Mittwoch 24.04.2024 | Donnerstag 25.04.2024 | Freitag 26.04.2024 | Samstag 27.04.2024 | Sonntag 28.04.2024 |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | Bunte Tortellini (Gemüsefüllung) mit Tomatensoße | Eintopf "Gaisburger Marsch" mit Rindfleisch, Spätzle und Suppengemüse | Süße gebratene Schupfnudeln mit Pflaumenkompott (V) | ☺ Szevediner Gulasch (Schweinefleisch / Sauerkraut) und Salzkartoffeln | Fischfrikadelle mit Erbsen, Rahmsoße und Püree | Jägereintopf mit Speck (S), Klößchen, Suppengrün und Kartoffelwürfeln | Spießbraten (S) mit Bratenjus, Romanogemüse und Petersilienkartoffeln |
| Menü 2 Leicht bekömmliche Kost | Bunte Tortellini, (Gemüsefüllung) mit Tomatensoße | 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 | Tofu-Paprika-Gemüse mit Dampfkartoffeln und Tomatenrahm | Vegetarische Kartoffel-Pfanne mit Möhren und Lauchzwiebeln(V) | Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognaise (V) | Kartoffel-Blumenkohl-Gratin (V) | Tofu-Paprika-Gemüse mit Dampfkartoffeln und Tomatenrahm | 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
- (☺): 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 29.04.2024 bis 05.05.2024 (18. KW)

| | Montag 29.04.2024 | Dienstag 30.04.2024 | Mittwoch/1 Mai 01.05.2024 | Donnerstag 02.05.2024 | Freitag 03.05.2024 | Samstag 04.05.2024 | Sonntag 05.05.2024 |
|--|--|---|---|---|--|---|--|
| Gästepreis | 9,50 € | 9,50 € | 11,80 € | 9,50 € | 11,80 € | 8,10 € | 11,80 € |
| Vorspeise (immer vegetar.) | | Gurkensalat | Tomatisierte Kraftbrühe | Creemesuppe | | Blattsalat mit Kräuterdressing | |
| Menü 1 Vollwertige Kost | Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesoße (V) | Kohlrabieintopf mit Suppengrün, Klößchen und Kartoffelwürfeln | Schweinegeschnetzeltes mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln | Nudeln mit Spinatsoße | Gebratenes Seelachsfilet mit pikantem Kartoffelsalat | Bauernhackfleisch(R/S) Eintopf mit Gemüse | 😊 Sauerbraten vom Rind, Rosenkohl, Rosinensauce und Petersilienkartoffeln |
| 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 Steckrüben-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 Steckrüben-Möhren-Ragout mit Bulgursalat (V) | Krautnudeln(mit Weißkohl), Käse, Kräutersoße (V) | Veg. Schwarzwurzel-Eintopf mit Suppengrün und Kartoffelwürfel | Kartoffelröstis mit Champignons überbacken, dazu Gurkensalat (V) |
| Dessert | Frischobst | Creemespeise | Eisdessert | 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
- (😊): 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 06.05.2024 bis 12.05.2024 (19. KW)

| | Montag 06.05.2024 | Dienstag 07.05.2024 | Mittwoch 08.05.2024 | Donnerstag 09.05.2024 | Freitag 10.05.2024 | Samstag 11.05.2024 | Sonntag 12.05.2024 |
|--|--|---|---|---|--|---|--|
| Gästepreis | 9,50 € | 9,50 € | 9,50 € | 11,80 € | 11,80 € | 8,10 € | 11,80 € |
| Vorspeise (immer vegetar.) | Tagessuppe | Wachsbohnen-salat | Broccolicreme | Kraftbrühe mit Einlage | | Blattsalat mit Kräuter dressing | |
| Menü 1 Vollwertige Kost | Hähnchencurry mit Früchten und Butterreis | Eintopf von Sommergemüse mit Fleischklößchen und Kartoffelwürfeln | 😊 Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V) | Cevapcici (Hackröllchen) mit Majoransoße, Mischgemüse und Dampfkartoffeln | Sylter Heringstopf mit Röstkartoffeln, kleiner Salateller und Kräuter dressing | Gebundener Möhren-Laucheintopf mit Kartoffelwürfel und Klößchen (S) | Schweineroulade mit Bratenjus, Erbsen, Petersilien-kartoffeln |
| Menü 2 Leicht bekömmliche Kost | Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (V) | Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V) | Schwäbische Maultaschen, mit Gemüsestreifen und saurem Rahm | Cevapcici (Hackröllchen) mit Majoransoße, Mischgemüse und Dampfkartoffeln | Seelachsfilet mit Paprikarahmsoße und Dampfkartoffeln | Französischer Eintopf mit Ratatouille-gemüse, Kartoffelwürfel und Fleischklößchen | Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln |
| Menü 3 Vege-tarische Kost | Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilien-kartoffeln (V) | Ebly(Weizen)-Gemüsepfanne mit Karottensoße (V) | Eierpfannkuchen mit Apfelmus (V) | Bunte Nudeln, mit Champignons in Rahm und Gurkensalat | Kirchererbsen Ragout mit Silberzwiebeln und Salzkartoffeln (V) | Französischer Eintopf mit Kartoffelwürfeln (V) | Gemüsebratling mit Mischgemüse, Rahmsoße, und Stampfkartoffeln |
| Dessert | Fruchtquark | Vanillepudding | Frischobst | Eisdessert | 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 13.05.2024 bis 19.05.2024 (20. KW)



| | Montag 13.05.2024 | Dienstag 14.05.2024 | Mittwoch 15.05.2024 | Donnerstag 16.05.2024 | Freitag 17.05.2024 | Samstag 18.05.2024 | Sonntag 19.05.2024 |
|--|--|--|---|--|--|---|--|
| Gästepreis | 9,50 € | 9,50 € | 9,50 € | 9,50 € | 11,80 € | 8,10 € | 11,80 € |
| Vorspeise (immer vegetar.) | gemischter Salat mit Kräuterdressing | Rohkostsalat | Kraftbrühe mit Einlage | | Tagessuppe | Brechbohnen-salat | |
| Menü 1 Vollwertige Kost | Vollkornnudeln mit Gemüse-Bolognese (V) | Kassler (S) - Kartoffeleintopf mit Bohnen und Zwiebeln | Quark-Grieß-Auflauf mit Fruchtsoße (V) | Leberkäse (S) mit Mischgemüse, Bratenjus und Kartoffelstampf | Bratheringsfilet mit Remouladensoße Röstkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat | Graupeneintopf mit Suppengrün und Rindfleisch-einlage | Rinderroulade, Bratensoße, Apfel-Rotkohl und Petersilienkartoffeln |
| Menü 2 Leicht bekömmliche Kost | Blumenkohl "Polnisch" mit Buttersoße und Schwenkkartoffeln (V) | Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße | Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V) | Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V) | Seelachsfilet mit Kräutersoße, Kartoffelpüree und Tomaten-Gurkensalat | Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln | Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln |
| Menü 3 Vegetarische Kost | Blumenkohl Polnisch, Buttersoße, Dampfkartoffeln (V) | Vegetarische Schupfnudelpfanne mit Rahmsoße | Gemüsegulasch mit Tufuwürfeln und Petersilienkartoffeln (V) | Veg. Spinat-Kartoffel-Gratin (V) | Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Tomaten-Gurkensalat (V) | Vegetarischer Möhreneintopf | Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße und Stampfkartoffeln |
| Dessert | Quarkspeise | Cremespeise | 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
- (☺): Wunschessen

Was mir gut tut.

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!