

Mittagessen 22.07.2024 bis 28.07.2024 (30. KW)



	Montag 22.07.2024	Dienstag 23.07.2024	Mittwoch 24.07.2024	Donnerstag 25.07.2024	Freitag 26.07.2024	Samstag 27.07.2024	Sonntag 28.07.2024
Vorspeise	Zucchini-cremesuppe	Blattsalat (V)	Tagessuppe	Blattsalat (V)			
Menü 1 Vollwertige Kost	Spiegelei mit Buntem Gemüse und Bratkartoffeln	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebel dazu Nudeln	Apfelkühle mit Vanillesoße, Zimt-Zucker(V)	gebackene Leber mit Apfelspalten, Kartoffelpüree	Fisch im Backteig mit Zitronensoße und Gemüsereis	Minestrone mit Brötchen	Kümmelbraten mit Karottengemüse, Kloß und Bratensoße
Menü 2 Leichte Vollkost	Bunte Tortellini mit Gemüse-Käsesoße (V)	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, Paprika-Dipp	Hähnchengeschnetzeltes in leichtem Rahm mit Püree	Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln	Fisch im Backteig mit Zitronensoße und Gemüsereis	Minestrone mit Brötchen	Kümmelbraten mit Karottengemüse, Kloß und Bratensoße
Menü 3 Vegetarische Kost	Spiegelei mit Buntem Gemüse und Bratkartoffeln	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, Paprika-Dipp	Apfelkühle mit Vanillesoße, Zimt-Zucker(V)	Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse der Saison	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Parmesan(V)	gefüllte Paprika mit Couscous, Tomatensoße und Kartoffelpüree
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Mousse au chocolate	frisches Obst (V)	Birnenkompott (V)	Fruchtshake	Pudding (V)	Eis

Die Speisen werden von unserer Küchenleiterin Frau Hirschmann und Ihrem 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 :
Tel.: 091 98 / 808 105

Abkürzungen:

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

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

Änderungen vorbehalten

Was mir gut tut.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

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
Vorspeise		Weißkraut- salat	Tagessuppe	Blattsalat (V)	Gurkensalat (V)		
Menü 1 Vollwer- tige Kost	Blumenkohl in Currysoße, Petersilien- kartoffeln	Gyros mit Tzaziki und Tomatenreis	Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren dazu Zimt- Zucker und Vanillesoße (V)	Hühner- frikassee mit Butterreis	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat	Rigatoni al Forno - mit Hackfleisch- soße und Käse überbackene Nudeln	Rinder- rahmbraten mit Kaisergemüse und Kloß
Menü 2 Leichte Vollkost	Gnocchi Auflauf mit pikanter Paprikasoße	Zucchini gefüllt mit Ratatouille Reis, Tomatensoße, Kartoffelpüree	Hähnchen- brust in Kräutersoße, Kartoffelpüree	Hühner- frikassee mit Butterreis	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat	Rigatoni al Forno - mit Hackfleisch- soße und Käse überbackene Nudeln	Rinder- rahmbraten mit Kaisergemüse und Kloß
Menü 3 Vege- tarische Kost	Gnocchi Auflauf mit pikanter Paprikasoße	Zucchini gefüllt mit Ratatouille Reis, Tomatensoße, Kartoffelpüree	Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren dazu Zimt- Zucker und Vanillesoße (V)	Gemüse- pfanne der Saison mit Nudeln	Kartoffeln mit Schnittlauch- quark (V)	Kaiser- schmarrn mit Äpfeln und Rosinen dazu Zwetschgen- datsch	Semmelknödel mit Pizrahmsoße, Kaisergemüse
Dessert	Pudding (V)	Götterspeise mit Vanillesoße	frisches Obst (V)	Kaffee Quark (Koffeinfrei V)	Buttermilch	Fruchtjoghurt (V)	Eis

Die Speisen werden von unserer Küchenleiterin Frau Hirschmann und Ihrem 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 :
Tel.: 091 98 / 808 105

Abkürzungen:

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

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

Änderungen vorbehalten

**Was mir
gut tut.**

**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
Vorspeise	Rote Beete Salat	Blattsalat (V)	Tagessuppe	Blattsalat (V)	Broccolisalat (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Kartoffeln mit Schinken Kräuter Quark	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Kartoffelpüree und Tomatensoße	Fisch paniert, Senfsoße, Salzkartoffeln	Bohnen Eintopf mit Rindfleisch und Brot	Rahmgulasch (S) mit Champignon, Kloß, Sommergemüse
Menü 2 Leichte Vollkost	Kartoffeln mit Schinken Kräuter Quark	Gabelspaghetti mit Bolognese (R/S)	Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung dazu Sauerrahm-Dipp	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Kartoffelpüree und Tomatensoße	Fisch paniert, Senfsoße, Salzkartoffeln	Milchreis mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker (V)	Rahmgulasch (S) mit Champignon, Kloß, Sommergemüse
Menü 3 Vegetarische Kost	Vegetarisches Linsencurry mit Baguette	Blumenkohl in Rahm mit Kartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesoße (V)	gebratene Gnocci mit frischen Tomaten und Basilikumsoße (V)	Gemüselasagne	Milchreis mit warmen Kirschen und Zimt-Zucker (V)	Gemüsebratling mit Kloß, Sommergemüse, Bechamelsoße
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Rote Grütze mit Vanillesoße	frisches Obst (V)	Mandarinen Kompott (V)	Fruchtshake	Pudding (V)	Eis

Die Speisen werden von unserer Küchenleiterin Frau Hirschmann und Ihrem 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 :
Tel.: 091 98 / 808 105

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 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
Vorspeise	Karottensalat	Blattsalat (V)	Tagessuppe	Blattsalat (V)	Bohnensalat (V)		
Menü 1 Vollwertige Kost	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V)	Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Zitrone, Ketchup	Kirschmichel mit Vanillesoße	Schaschlikopf (S/R) mit Reis	gedünstetes Seelachsfilet, Karottengemüse, Kartoffeln und Dillsoße	Möhreneintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Im Ofen geschm. Kohlroulade, Kartoffelkloß, Rahms. Gemüse der Saison
Menü 2 Leichte Vollkost	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (V)	Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes, Zitrone, Ketchup	gebackene Ofenkartoffel "schwedische Art" mit Kräuterdipp	Nudelauflauf mit Gemüse und herzhaftem Käse überbacken	gedünstetes Seelachsfilet mit Karottengemüse, Kartoffeln und Dillsoße	Möhreneintopf mit Wursteinlage (S) und Schwarzbrot	Im Ofen geschm. Kohlroulade, Kartoffelkloß, Rahms. Gemüse der Saison
Menü 3 Vegetarische Kost	Käsespätzle mit Tomatensoße	Gnocchi (Kartoffelklöße) mit Käse-Spinatsoße (V)	Kirschmichel mit Vanillesoße	Nudelauflauf mit Gemüse und herzhaftem Käse überbacken	Buntes Kartoffelblech aus dem Ofen mit Kräuterdipp	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt Zucker	Gemüseragout mit Kartoffelkloß
Dessert	Fruchtjoghurt (V)	Schwarzwälder Kirsch Dessert	frisches Obst (V)	Apfelkompott (V)	Fruchtshake	Pudding (V)	Eis

Die Speisen werden von unserer Küchenleiterin Frau Hirschmann und Ihrem 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 :
Tel.: 091 98 / 808 105

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!