

Menüplan vom 02.12. - 08.12.2024

	Menü 1	Menü 2	Nachmittag	Abend
Montag	Bratwürstchen mit Rotkohl und Kartoffelpüree Vanillepudding	Eieromlette mit Kräutersoße, Kartoffeln und Mischgemüse Vanillepudding	Eierschecke	Hering in Tomatensoße
Dienstag	Zwiebelfleisch mit Kartoffeln grüne Bohnen Erdbeerquark	Herbstlicher Gemüse-Kartoffelgratin "Gärtnerin" mit Käsesoße Erdbeerquark	Bratpfelkuchen	Cremesuppe
Mittwoch	Erbsensuppe mit Einlage Pfirsich Melba Pudding	"Bigos" Kohleintopf mit Fleischeinlage Pfirsich-Melba Pudding	Spanischer Mandelkuchen	Milchreis
Donnerstag	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes und Mischgemüse Fruchtcocktail	überbackener Blumenkohl an holländischer Soße mit Kartoffeln Fruchtcocktail	Mini Hefezopf	Bratpfel mit Vanillesoße
Freitag	Fischrikadelle mit Kartoffelpüree und Salat Mandarinenjoghurt	Pilzragout mit Kartoffelklößen und Salat Mandarinenjoghurt	Bienenstich	Gurkenhappen
Samstag	Kartoffel-Lauch- Suppe mit Bockwurst Bananenpudding Cremesuppe Rinderbraten in Rotweinsoße mit Broccoli und Kartoffeln Panna Cotta	Weißer Bohnensuppe mit Einlage Bananenpudding Cremesuppe Rinderbraten in Rotweinsoße mit Wurzel- gemüse und Kartoffelbrei Panna Cotta	Weihnachts- gebäck	Kartoffelsalat
Sonntag			Sonntagstörtchen	Obstmus

Allergenkennzeichnung + Lebensmittelzusätze zur Deklaration siehe Aushang an der Zentralküche - Änderungen vorbehalten Tagessuppe auf Wunsch
Auswahlen für "Nichtmager" möglich n. vorheriger Absprache (mind. 1 Tag vorher) // ärztlich verordnete Ernährung wird von den o.g. Speisen abgeleitet
* = Wunsch des Heimbeirates (K+S) Kau + Schluckstörung weicher Kuchen , bzw Alternative, bzw passierte Kost