

Menüplan

Datum: 27. Juli 26

02. August 26

	Leibgericht	Gesunde Küche	Abendessen
Montag 27. Jul 26 Brot d. Woche: Kaiserbrötchen	Eisbergsalat im Joghurtdressing 7 Passierte Gemüsesuppe 1W/7/9  Nackensteak mit warmen Kartoffelsalat 9/10 Früchtekompott K	Eisbergsalat im Joghurtdressing Passierte Gemüsesuppe Blätterteigtasche vegetarisch Paprikasoße Ofengemüse 1W/3/7/9  Früchtekompott	Belegte Brote oder Kniften Käseplatte mit Blauschimmel Trauben und Salzstangen 1W/3/7 
Dienstag 28. Jul 26 Käse d. Woche: Brie Ecke	Nizza Salat mit Thunfisch 4/9/10 Rinderbrühe mit Gemüseswürfel 9/K Hähnchenkeule aus dem Ofen Gemüsereis Retrogemüse 1W/9 Schokopudding 7	Nizza Salat mit Thunfisch Rinderbrühe mit Gemüseswürfel Eintopf vom Sommergemüse mit Reismudeln 1W/9  Schokopudding	Belegte Brote oder Kniften Laugengebäck 1W/3 
Mittwoch 29. Jul 26 Vurst d. Woche: Kaiserfleisch	Griechischer Bohnensalat 10 Erdbeer-Buttermilch Kaltschale 7 Cevapcici Kartoffelecken mit Dip Pfannengemüse 7/9/10  Vanillequark mit Früchten 7/F	Griechischer Bohnensalat Erdbeer-Buttermilch Kaltschale Gemüsebolognese mit Höhrnchennudeln und Streukäse 1W/7/9  Vanillequark mit Früchten	Belegte Brote oder Kniften Tomate-Mozzarella mit Basilikum 7 
Donnerstag 30. Jul 26 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Käse-Wurstsalat 7 Spinatcremesuppe 1W/7 Hackbratling vom Geflügel Rosmarindrillinge Grüne Bohnen 1W/3/10  Obstsalat mit Melone	Käse-Wurstsalat Spinatcremesuppe Sommerlicher Salatteller mit vegetarischen Tapas Joghurt-Kräuter-Dressing 3/7/15  Obstsalat mit Melone	Belegte Brote oder Kniften Fischsteller 4 
Freitag 31. Jul 26 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Kopfsalat mit Büchsenmilchdressing 7 Gemüsebrühe mit Grießklößchen 1W/7/9 Seehecht paniert mit Remoulade, Kräuterkartoffeln und Brokkoli 1W/3/4/7/10  Eis 7/F	Kopfsalat mit Büchsenmilchdressing Gemüsebrühe mit Grießklößchen Speckpfannkuchen mit Kresse-Dip 1W/3/7  Eis	Belegte Brote oder Kniften Gelbe Bohnen in Sahne 7 
Samstag 01. Aug 26 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Gurke in Essig/Öl und Zwiebeln 10  ...Eintopftag Erbsensuppe mit Speck 9/10 Pfirsich-Maracuja-Joghurt 7/F	Gurke in Essig/Öl und Zwiebeln  Mediterran gefüllte Paprika auch mit Bergkäse dazu gibt's Risotto 1W/7/9 Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Belegte Brote oder Kniften Menü Klassiker : Milchreis mit Pflaumen 7 
Sonntag 02. Aug 26 Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl Grüne Woche	Bunter gemischter Salat mit Cocktailsoße 7 Champignoncremesuppe 1W/7/15  Sauerbraten hierzu reichen wir Klöße und Apfelrotkohl 1W/3/7/10/16/K Sylter Beerengrütze 7		Belegte Brote oder Kniften Nudelsalat Italienischer Art 1W/9/10 

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.

Menüplan

Datum:	03. August 26	09. August 26	
	Leibgericht	Gesunde Küche	Abendessen
Montag 03. Aug 26	Gurken am Montag 10 Passierte Gemüsesuppe 1W/7/9 <u>Brot d. Woche:</u> Pumpernickel  Wiener Schnitzel Pommes mit Mayo Buntes Gemüse 1W/3/7 Früchtetmus F 	Gurken am Montag Passierte Gemüsesuppe Spiralnudeln mit einer interessanten Gemüsejus und geriebenen Käse 1W/3/7/9 Früchtetmus	Belegte Brote oder Kniften Melone mit Schinken 
Dienstag 04. Aug 26	Marinierter Kohlrabisalat 7 Dicke Nudelsuppe 1W/3/9 <u>Käse d. Woche:</u> Kräuter Schnittkäse  Geflügelragout in Kräutersahne Zartes Kartoffelpüree Brechbohnen 1W/7 Vanillepudding mit Erdbeerkompott 7/F	Marinierter Kohlrabisalat Dicke Nudelsuppe  Pflaumen-Pfannekuchen mit einer Marzipansoße 1W/3/7 Vanillepudding mit Erdbeerkompott	Belegte Brote oder Kniften Kalte Grießwürfel mit Himbeersirup 1W/3/7 
Mittwoch 05. Aug 26	Endiviensalat an Mandarinendressing 7 Birnenkaltschale <u>Wurst d. Woche:</u> Pfälzer Leberwurst  Spanferkelrollbraten Semmelknödel Champagnerkraut 1W/3/7/9/10/16 Zitronenquark 7	 Nudelschnitte mit Bergkäse und einer Soße von getrockneten Tomaten 1W/3/7 Zitronenquark	Belegte Brote oder Kniften Kleine Köstlichkeiten 1W/3/7/9/15 
Donnerstag 06. Aug 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Italienischer Salat mit Chicorée 10 Minestrone 1W/3/9 Rinderhacksteak mit Gewürzsoße Tomatenreis Weißes Gemüse 1W/3/7/10  Eisbecher 7	Italienischer Salat mit Chicorée Minestrone Kaiserschmarrn die leckere Mehlspeise mit Vanillesoße 1W/3/7  Eisbecher	Belegte Brote oder Kniften Kalte Reibekuchen mit Lachs 1W/3/4  
Freitag 07. Aug 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Bauernsalat 10 Waldpilzrahmsuppe 1W/7/15  Schollenfilet paniert Salzkartoffeln und Gemüsestreifen 1W/3/4/7/9 Obstsalat K	Bauernsalat Waldpilzrahmsuppe Senfeier mit Stampfkartoffeln und Spinat 1W/3/7/10  Obstsalat	Belegte Brote oder Kniften Herzhafter Wurstsalat 10 
Samstag 08. Aug 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Rotkrautsalat mit Garnitur F/A <u>Eintopf</u> Pichelsteiner Eintopf mit ordentlich Fleisch drin 9/10  Mangojoghurt 7	Rotkrautsalat mit Garnitur  Flammkuchen vegetarisch mit jungen Lauch braune Champignons und Knoblauch 1W/3/7/9/15 Mangojoghurt	Belegte Brote oder Kniften <u>Menü Klassiker :</u> Möhreneintopf mit Wursteinlage 9/10 
Sonntag 09. Aug 26 Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl	Fein gemischter Salatcocktail 7 Consommé mit Brunoise und Backerbsen 1W/3/7/9  Putenroulade in einer Paprikacremesoße hierzu reichen wir Mandelkroketten und Romanescogemüse 1W/7/8M Orangencreme 7		Belegte Brote oder Kniften Käseplatte deluxe 7 

Gelbe Woche

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden