

Speiseplan vom 01.02.2019 - 03.02.2019

| Tag | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|----------------------|--|--|--|---------------------------------|
| Freitag, 01.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Lachsfilet mit ^{2,51,55,58} Broccoligemüse und ⁵⁸ Butterkartoffeln ⁵⁸ | Käsespätzle ^{2,51,54,58} frischer Kopfsalat | Schokoladenmousse ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 869 kcal | 544 kcal | 135 kcal |
| Samstag, 02.02.19 | Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,58,60} Stangenbrot ⁵¹ | Kohlgemüse Eintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰ | Schnittbohne Eintopf mit ^{2,60,63} | Grießpudding ^{51,58} |
| | 280 kcal | 382 kcal | 86 kcal | 92 kcal |
| Sonntag, 03.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Schmorbraten mit ⁶¹ Apfelrotkohl und ^{2,58} Petersilienkartoffeln | Wildragout mit ^{2,51} Rosenkohl und ⁵⁸ Butterspätzle ⁵⁸ | Eisdessert ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 381 kcal | 443 kcal | 152 kcal |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als S02 angegeben



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Änderungen vorbehalten!

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 04.02.2019 - 10.02.2019



| Tag | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------------|-----------------------------|---|--|--|
| Montag, 04.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Bohngemüse untereinander mit ² Schweineschnitzel mit ^{2,51,61} | gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,54,58,61} Gemüsereis ⁶⁰ | Vanille Joghurtspeise ^{1,58,60} |
| | 77 kcal | 404 kcal | 398 kcal | 110 kcal |
| Dienstag, 05.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Nudeln ⁵¹ Hackfleischsoße ^{2,51,58,60} und Salat | Gefüllte Zucchini-Schiffchen überba- cken ^{2,58} dazu Kartoffelpüree ^{2,58,63} | Mandarinenkompott |
| | 77 kcal | 595 kcal | 370 kcal | 77 kcal |
| Mittwoch, 06.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Hackbällchen und ^{51,54,61} Kapernsauce ^{51,58} Petersilienkartoffeln | Kartoffelgratin mit Lauch ^{2,51,58,60} | Götterspeise |
| | 77 kcal | 393 kcal | 326 kcal | 77 kcal |
| Donnerstag, 07.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Kasselerbraten mit ^{1,2,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63} | Quarkauflauf mit ^{2,51,54,58} Vanillesauce ⁵⁸ | rote Grütze |
| | 77 kcal | 537 kcal | 582 kcal | 88 kcal |
| Freitag, 08.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Pangasiusfilet mit Kräutersauce ^{2,51,55,58} Weißweinsoße ^{2,51,58,63} Schwenkkartoffeln ⁵⁸ | Ofenkartoffel mit Kräuterquark ⁵⁸ dazu Salatbeilage | Karamelpudding ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 597 kcal | 407 kcal | 100 kcal |
| Samstag, 09.02.19 | | Erseneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Rauchfleisch ^{1,2} | Möhrengemüse untereinander ⁵⁸ | Schokopudding ⁵⁸ |
| | | 385 kcal | 91 kcal | 105 kcal |
| Sonntag, 10.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Krustenbraten vom Schwein mit ² Erbsen-Möhren und ⁵⁸ Kartoffelbällchen ^{2,51} | Elsässer Sauerkrautauflauf mit ^{1,2,58,60,63} | Eisdessert ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 518 kcal | 302 kcal | 152 kcal |

Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 11.02.2019 - 17.02.2019



| Tag | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------------|-----------------------------|--|---|--------------------------------|
| Montag, 11.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Rindergulasch mit ^{2,51} Rotkohl und ^{2,58} Salzkartoffeln | Blumenkohl a la creme und ⁵⁸ Petersilienkartoffeln kleiner Salat | Himbeerpudding ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 462 kcal | 517 kcal | 96 kcal |
| Dienstag, 12.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Käseschnitzel mit ^{2,51,54,58,61} Bratkartoffeln ¹ dazu Salat | Schmorkohl und ^{2,51} Zwiebelkartoffeln ¹ | Dickmilchdessert ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 624 kcal | 224 kcal | 90 kcal |
| Mittwoch, 13.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Schweinenackenbraten mit ⁶¹ Grüne Bohnen und ⁵⁸ Salzkartoffeln | Möhrengemüse untereinander ⁵⁸ | Apfelmus ² |
| | 77 kcal | 410 kcal | 91 kcal | 65 kcal |
| Donnerstag, 14.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Gebratener Leberkäse mit ^{1,2,61} Röstzwiebeln und ² Kartoffelpüree ^{2,58,63} | Nudelpfanne mit frischen Gemüsen ^{51,58,60} Blattsalat | Pfirsichkompott ² |
| | 77 kcal | 643 kcal | 408 kcal | 75 kcal |
| Freitag, 15.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Sahnehering mit ^{1,2,4,51,54,55,57,58,60,61} Petersilienkartoffeln kleiner Salat | Rührei mit ^{2,54,58} Rahmspinat ^{2,58} dazu Kartoffelpüree ^{2,58,63} | Grießpudding ^{51,58} |
| | 77 kcal | 1001 kcal | 292 kcal | 92 kcal |
| Samstag, 16.02.19 | | Kartoffelsuppe mit ^{1,2,58,60,61} Wursteinlage ^{1,2,58,61} | Lauch-Hackfleischintopf ^{2,3,51,58,60} | Orangenpudding ⁵⁸ |
| | | 449 kcal | 436 kcal | 93 kcal |
| Sonntag, 17.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Putenbraten mit ^{1,51,54,58,61} Broccoligemüse und ⁵⁸ Kroketten ^{2,51} | Pfannengemüse und ² Reis dazu Salat | Eisdessert ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 566 kcal | 398 kcal | 152 kcal |

Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.
Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.



Speiseplan vom 18.02.2019 - 24.02.2019



| Tag | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------------|-----------------------------|---|---|---------------------------------|
| Montag, 18.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Westfälischer Pfefferpothast mit ^{2,51,60} Kaisergemüse und ⁵⁸ Butterspätzle ⁵⁸ | Quarkauflauf mit ^{2,51,54,58} Vanillesoße ⁵⁸ | Nektarinenpudding ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 548 kcal | 523 kcal | 99 kcal |
| Dienstag, 19.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Hackbraten mit ^{51,54,61} Apfelrotkohl und ^{2,58} Petersilienkartoffeln | Kartoffeltaschen mit ⁵⁸ Pilzsauce dazu Salatbeilage | Joghurtspeise ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 402 kcal | 526 kcal | 102 kcal |
| Mittwoch, 20.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Bratwurstschnecke mit ^{60,61} Sauerkraut und ^{2,60} Kartoffelpüree ^{2,58,63} | Semmelknödel ^{51,54,58} mit Champignons in Rahm und Gurkensalat ^{2,61} | Kaffee creme ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 693 kcal | 401 kcal | 100 kcal |
| Donnerstag, 21.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Pfannengyros mit ^{2,58} Pommes Frites Weißkrautsalat ² | Apfelfannekuchen mit Vanillesauce ^{51,54,58} | Erdbeerpudding ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 3062 kcal | 534 kcal | 102 kcal |
| Freitag, 22.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Seelachsfilet mit ^{2,51,55,58} Dillsauce ^{2,51,58} Schwenkkartoffeln ⁵⁸ | Eier in Senfsoße mit ^{2,51,54,58,61} Kartoffelpüree ^{2,58,63} dazu Salatbeilage | Götterspeise |
| | 77 kcal | 715 kcal | 572 kcal | 77 kcal |
| Samstag, 23.02.19 | | Erseneintopf mit ^{1,2,3,51,58,60,61} Fleischeinlage | Kohlgemüseintopf mit ^{2,60,63} Rindfleisch ⁶⁰ | Grießpudding ^{51,58} |
| | | 427 kcal | 382 kcal | 92 kcal |
| Sonntag, 24.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Schweinerollbraten mit Backpfla- men gefüllt ⁶¹ Mandelbroccoli und ^{58,59} Petersilienkartoffeln | Sellerieschnitzel mit ^{2,3,51,58,60} Pfefferrahmsauce ^{2,61} Röstinchen | Eisdessert ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 369 kcal | 680 kcal | 152 kcal |

Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als S02 angegeben

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.

Speiseplan vom 25.02.2019 - 28.02.2019

| Tag | Suppe | Menü 1 | Menü 2 | Dessert |
|-------------------------|-----------------------------|--|--|---|
| Montag, 25.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Jägerschnitzel mit ^{2,51} Bratkartoffeln ¹ | Schwarzwurzelgemüse und ^{2,51,58} Petersilienkartoffeln kleiner Salat | Quark-Joghurtdessert ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 593 kcal | 398 kcal | 80 kcal |
| Dienstag, 26.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Frikadelle mit ^{51,54,61} Grüne Bohnen und ⁵⁸ Kartoffelpüree ^{2,58,63} | Dampfnudeln ⁵¹ Kompott | Grießpudding ^{51,58} |
| | 77 kcal | 490 kcal | 311 kcal | 104 kcal |
| Mittwoch, 27.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Chilli con Carne dazu ^{2,51,58,60} Baguette ⁵¹ | Bunte Nudelpfanne mit Pilzen ^{51,58,60} Salatbeilage | Schokopudding ⁵⁸ |
| | 77 kcal | 384 kcal | 408 kcal | 105 kcal |
| Donnerstag, 28.02.19 | Tagessuppe ^{51,58} | Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit ^{2,58,61} Leipziger Allerlei und ⁵⁸ Spätzle ⁵⁸ | Bauernomelette mit ^{1,2,4,54,57,58} Weißkrautsalat ² | Bananenpudding mit ⁵⁸ Schokoladenstreusel ⁵⁷ |
| | 77 kcal | 629 kcal | 1544 kcal | 4672 kcal |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben



Kostenfreie Getränke:
Mineralwasser medium
Apfelsaftschorle
Fruchtsaftgetränk auf den
Wohnbereichen Kaffee, Tee,
Milch und Kakao

Essenszeiten

Frühstück: ab 06.00- 10.00 h
Mittag: 12.00- 14.00 h
Kaffee: ab 15.00- 16.00 h
Abend: ab 18.00- 20.00 h

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Wir wünschen einen
Guten Appetit

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Küche. Die Angaben der Nährwerte beziehen sich immer auf eine Portion.

Die Portionsgrößen sind ausliegenden Listen zu entnehmen. Selbstverständlich wird eine ärztlich verordnete Diät, nach Ihren Bedürfnissen für Sie zubereitet.