

Menüplan vom 01.04.2024 - 07.04.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Lammgulasch mit Rosenkohl und Kartoffelstampf mit Trüffelaroma 2,51,511 52,58 2,13,52,58,63	Heidelbeeren-Quarkauflauf mit Vanillesauce 51,511,52,54,58 12,52,58	Eisdessert "Osterhase" 12,52,57,58
	311 kcal, 13 g Fett, 3 BE	497 kcal, 8 g Fett, 7 BE	148 kcal, 10 g Fett, 1 BE
Dienstag	Currywurst mit Röstzwiebeln und ² Pommes frites, Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Salatteller mit Fruchtgemüse und Stangenbrot ^{51,511}	Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	752 kcal, 50 g Fett, 4 BE	392 kcal, 15 g Fett, 4 BE	104 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Mittwoch	Spaghetti mit Bolognese - Sauce und Hartkäse ^{1,52,54,58}	gebackener Camembert mit Toastbrot ^{51,511,52,58} und Preiselbeeren	Herrencreme ^{93,12,52,58}
	669 kcal, 26 g Fett, 6 BE	630 kcal, 35 g Fett, 4 BE	122 kcal, 4 g Fett, 1 BE
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Frikadelle an Zwiebelsauce, ^{3,60} Kaisergemüse und Salzkartoffeln ^{52,58}	"Bewohnerwunsch" Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand und Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Pflaumenkompott ²
	548 kcal, 26 g Fett, 4 BE	1067 kcal, 69 g Fett, 7 BE	215 kcal, 0 g Fett, 4 BE
Freitag	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Dillkartoffeln ^{51,511,55} ^{51,511,52,58}	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Schnittlauchsauc ^{51,511,515,52,58}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
	395 kcal, 15 g Fett, 3 BE	414 kcal, 17 g Fett, 4 BE	96 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Samstag	"Bewohnerwunsch" Kartoffeleintopf ^{2,60} mit Fleischeinlage	Gemüse Eintopf ^{2,13,60,63}	Pfirsichjoghurt ^{7,10,52,58}
	338 kcal, 7 g Fett, 4 BE	156 kcal, 5 g Fett, 2 BE	62 kcal, 1 g Fett, 1 BE
Sonntag	Schweinerollbraten mit ⁶¹ Senfsauce, ⁶¹ Blumenkohl-Möhrengemüse und ^{52,58} Herzoginkartoffeln ^{52,54,58}	Frühlingsrolle "Vegetarisch", ^{51,511,54,57} Süß-Sauer-Sauce und ¹² gebratener Sojasprossen - Reis	Tiramisucreme ^{12,52,58}
	537 kcal, 28 g Fett, 3 BE	655 kcal, 25 g Fett, 8 BE	251 kcal, 7 g Fett, 3 BE

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und Milcherzeugnisse; (59) Schalenfrüchte; (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; (65) Weichtiere und -erzeugnisse [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Menüplan vom 08.04.2024 - 14.04.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Jägerschnitzel mit ^{2,51,511} Pommes frites und Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce ^{51,511,52,54,58}	Bananenjoghurt ^{52,58}
	688 kcal, 38 g Fett, 5 BE	537 kcal, 27 g Fett, 5 BE	109 kcal, 3 g Fett, 2 BE
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Putengulasch mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Gabelspaghetti ^{51,54}	Gemüse-Spieß an Tomaten-Paprikasauce und ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63} Kartoffelgratin ^{52,58}	Nektarinenpudding ^{12,52,58}
	456 kcal, 11 g Fett, 5 BE	195 kcal, 9 g Fett, 2 BE	100 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Mittwoch	"Bewohnerwunsch" Dicke Rippe an Bohngemüse und ^{52,58} Schwenkkartoffeln	Gemüsefrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Champignon-Rahmsauce und ^{12,52,57,58} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	"Bewohnerwunsch" Bisquitdessert mit Kirschkompott ^{93,12,51,511,52,54,58}
	587 kcal, 41 g Fett, 2 BE	702 kcal, 46 g Fett, 5 BE	179 kcal, 4 g Fett, 3 BE
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Blätterteigpastete mit ^{2,13,51,511,516,52,54,58} Geflügelragout, ^{2,51,511,60} Salzkartoffeln und Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Gemüseschnitzel an ^{2,51,511,512,516} Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60} und Schupfnudeln ^{51,511,54}	Birnenkompott
	691 kcal, 31 g Fett, 6 BE	750 kcal, 38 g Fett, 7 BE	29 kcal, 0 g Fett, 1 BE
Freitag	Sahnehering mit ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} kleinen Kartoffeln und Rote Betesalat ^{2,4}	Marillen- Topfenknödel an ^{12,51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58}
	557 kcal, 35 g Fett, 4 BE	272 kcal, 8 g Fett, 3 BE	140 kcal, 6 g Fett, 1 BE
Samstag	"Bewohnerwunsch" Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Speck und ^{1,2} Fleischeinlage	"Bewohnerwunsch" Milchreis mit Zimt und Zucker ^{52,58}	Schokopudding ^{52,58}
	340 kcal, 15 g Fett, 2 BE	102 kcal, 1 g Fett, 2 BE	107 kcal, 2 g Fett, 1 BE
Sonntag	Rinderbraten mit ⁶¹ Rotweinsauce, ^{93,61,63} Rotkohl und ^{2,52,58} Röstinchen	Sellerieschnitzel an ^{2,3,51,511,60} Rahmporree und ^{52,54,58,60} Bratkartoffeln	Eierlikörpudding ^{12,52,54,58}
	486 kcal, 18 g Fett, 4 BE	706 kcal, 36 g Fett, 7 BE	117 kcal, 4 g Fett, 1 BE

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



...mehr als gute Pflege!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (59) Milch und Milchzuckererzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben; (65) Weichtiere und -erzeugnisse [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagesuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagesuppe können dem Personal erfragt werden.

Menüplan vom 15.04.2024 - 21.04.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Hähnchenbrust "Hawaii" an ^{1,12,58,63} Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60} und Herzoginkartoffeln ^{52,54,58}	Mini-Kartoffel-Knödel an Rahmgemüse ^{51,511,515,52,54,58,60}	Zwiebackpudding ^{12,51,511,52,58}
	504 kcal, 24 g Fett, 3 BE	233 kcal, 9 g Fett, 3 BE	102 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Dienstag	"Bewohnerwunsch" Käsekrainer an ^{1,2,61} dicken Speckbohnen und Spätzle ^{52,58}	Penne Nudeln ^{51,511} Vegetarische Gemüse-Hackfleisch-Sahne- sauce mit ^{12,51,515,52,57,58,60}	Pudding "Banane" ^{12,52,58}
	747 kcal, 49 g Fett, 4 BE	465 kcal, 5 g Fett, 7 BE	101 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Mittwoch	Kartoffelauflauf mit Hack und Gemüse ^{1,2,51,511,52,58}	Reibekuchen mit ^{1,2,13,51,511,54,63} Apfelmus ²	Joghurtspeise mit Mandarinen ^{12,52,58}
	683 kcal, 36 g Fett, 4 BE	415 kcal, 5 g Fett, 7 BE	87 kcal, 2 g Fett, 1 BE
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" Bockwurst mit Senf, ^{1,2,19,52,58} Pommes frites und Salatbeilage ^{2,4,8,12,52,54,58,61}	Frühlingsrolle "Vegetarisch", ^{51,511,54,57} Süß-Sauer-Sauce und ¹² Glasnudelsalat ^{1,12,51,511,57}	Käse-Sahne-Creme ^{52,58}
	536 kcal, 32 g Fett, 4 BE	603 kcal, 20 g Fett, 8 BE	113 kcal, 11 g Fett, 0 BE
Freitag	gebratenes Flunderfilet mit ^{2,51,511,52,55,57,58,61} Humpersauce, ^{2,12,51,511,52,53,58} Kaisergemüse und ^{52,58} Dillkartoffeln	Gemüsefrikadelle mit ^{2,51,511,52,54,58} Kräuterquark und ^{52,58} Folienkartoffel	Mirabellenkompott mit ² Schlagsahne ^{52,58}
	641 kcal, 35 g Fett, 4 BE	845 kcal, 52 g Fett, 6 BE	128 kcal, 5 g Fett, 2 BE
Samstag	"Bewohnerwunsch" Rosenkohleintopf mit Wurzelgemüse, Kar- toffeln und Speck ^{1,2,3,60}	Spaghetti mit ^{51,511,54} Tomaten-Gemüsesauce ^{93,2,3,51,511,515,52,58,60,63}	Schokopudding ^{52,58}
	208 kcal, 11 g Fett, 1 BE	336 kcal, 4 g Fett, 5 BE	107 kcal, 2 g Fett, 1 BE
Sonntag	Putengulasch mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Bohngemüse und ^{52,58} Schwenkkartoffeln	Tellerrösti mit Rahmgemüse und Käse - überbacken ^{1,12,52,54,58,60}	"Bewohnerwunsch" Grütze mit ¹² Schlagsahne ^{52,58}
	494 kcal, 23 g Fett, 3 BE	641 kcal, 49 g Fett, 3 BE	140 kcal, 5 g Fett, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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; (65) Weichtiere und -erzeugnisse [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



...mehr als gute Pflege!

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich Speisesalz.

Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.

Menüplan vom 22.04.2024 - 28.04.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	"Bewohnerwunsch" Hackbraten an ^{51,511,54,61} Senfsauce, Schmorzwiebeln und ⁶¹ Salzkartoffeln	Veg. Bratwurst mit Senf und ^{51,511,54,61} Nudelsalat ^{1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597}	Tiramisucreme ^{12,52,58}
	415 kcal, 19 g Fett, 3 BE	697 kcal, 49 g Fett, 3 BE	251 kcal, 7 g Fett, 3 BE
Dienstag	Penne Nudeln ^{51,511} Bolognese - Sauce und ^{2,13,51,511,52,58,60} Hartkäse ^{1,52,54,58}	Quarkauflauf mit ^{2,51,511,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	745 kcal, 26 g Fett, 7 BE	526 kcal, 21 g Fett, 5 BE	96 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Mittwoch	spanische Hähnchenpfanne mit Kartoffeln und Zucchini ^{3,51,511,515,52,58,60}	"Bewohnerwunsch" Eierragout mit ^{2,51,511,54,60} Bohngemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Vanillepudding ^{12,52,58}
	126 kcal, 10 g Fett, 0 BE	373 kcal, 15 g Fett, 4 BE	101 kcal, 3 g Fett, 1 BE
Donnerstag	"Bewohnerwunsch" geb. Leberknödel an ^{51,511,52,54,58} Biersauce, ⁶¹ Specksauerkraut und ^{1,2,60} Kartoffelstampf ^{2,13,52,58,63}	Vegetarische Maultaschen in Gemüsesud ^{3,12,51,511,54,60}	Blaubeerkompott ^{51,511,52,54,58}
	223 kcal, 12 g Fett, 2 BE	327 kcal, 8 g Fett, 4 BE	245 kcal, 2 g Fett, 4 BE
Freitag	"Bewohnerwunsch" Spaghetti "Frutti di Mare", Meeresfrüchte, Tomatensauce und Gemüse ^{51,511,515,53,54,55,60,65}	Makkaroni - Gemüseauflauf ^{1,51,511,52,54,58,60} an Kräutersauce ^{2,51,511,52,58}	Kokospudding ^{52,58}
	416 kcal, 4 g Fett, 6 BE	649 kcal, 43 g Fett, 4 BE	103 kcal, 4 g Fett, 1 BE
Samstag	Graupeneintopf mit ^{3,51,511,515,52,58,60} Speck ^{1,2}	"Bewohnerwunsch" Arme-Ritter an ^{52,54,58,59,591} Mirabellenkompott und ² Vanillesauce ^{12,52,58}	Pfirsichpudding ^{12,52,58}
	212 kcal, 8 g Fett, 2 BE	355 kcal, 10 g Fett, 4 BE	100 kcal, 4 g Fett, 1 BE
Sonntag	Spanferkelbraten mit ⁶¹ Malzsauce, ⁶¹ Rotkohl und ^{2,52,58} Kartoffelgratin ^{52,58}	Gemüseschnitzel an ^{2,51,511,512,516} Champignon-Rahmsauce und ^{12,52,57,58} Kartoffelgratin ^{52,58}	Herrencreme ^{93,12,52,58}
	469 kcal, 20 g Fett, 4 BE	625 kcal, 39 g Fett, 5 BE	122 kcal, 4 g Fett, 1 BE

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



...mehr als gute Pflege!

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und Milchzuckererzeugnisse; (59) Schalenfrüchte; (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; (65) Weichtiere und -erzeugnisse [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Die Bezeichnung "Senioren-Park" ist ein eingetragenes Warenzeichen der Senioren-Park Carpe Diem AG. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagesuppe können dem Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal nach der aktuellen Tagesuppe.

Menüplan vom 22.04.2024 - 28.04.2024

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<p>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln*; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln*; (10) enthält eine Phenylalaninquelle*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß* Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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; (65) Weichtiere und -erzeugnisse [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]</p>			



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Essenszeiten

Frühstück
08.00 - 10.00 Uhr

Mittagessen
12.00 - 14.00 Uhr

Kaffee & Kuchen
15.00 - 16.00 Uhr

Abendessen
18.00 - 19.30 Uhr



Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Wir verwenden ausschließlich Speisesalz. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden.