Speiseplan vom 01.03.2024 - 03.03.2024

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Freitag, 01.03.24	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit 2,51,55,58 Weißweinsoße 2,51,58,63 Salzkartoffeln und Salat	Asiatische Gemüsepfanne mit 2,51,57,60,61 Mie-Nudeln 51	Zitronenpudding 58
	77 kcal	735 kcal	3879 kcal	97 kcal
Samstag, 02.03.24	Tagessuppe 51,58	Gulaschsuppe mit 2,3,51,58,60 Stangenbrot 51	Bauerntopf mit jungem Gemüse und 2,60,63	Cremspeise 58
	77 kcal	276 kcal	156 kcal	113 kcal
Sonntag, 03.03.24	Tagessuppe 51,58	Rinderroulade mit 1,2,6,60,61 Rotkohl und 2,58 Petersilienkartoffeln	Frühlingsomelette mit 1,2,4,54 Kartoffelpüree 2,58,63	Eisdessert 58
	77 kcal	478 kcal	353 kcal	152 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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

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.

Senioren-Park carpe diem®

Speiseplan vom 04.03.2024 - 10.03.2024

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 04.03.24	Tagessuppe 51,58	Putengulasch mit 2,3,51,58,60 Salzkartoffeln und Salat	Zucchini-Hackfleischpfanne mit 2,58 Tomatenreis 60	Fruchtjoghurt 58
	77 kcal	434 kcal	397 kcal	68 kcal
Dienstag, 05.03.24	Tagessuppe 51,58	Jägerschnitzel mit 2,51 Röstkartoffeln 1 Blattsalat	Kartoffelauflauf mit Spinat 58	Götterspeise
	77 kcal	704 kcal	270 kcal	78 kcal
Mittwoch, 06.03.24	Tagessuppe 51,58	Endivien untereinander mit 1,2,63 Mettwurst 1,2,61	Käsespätzle 2,51,54,58 dazu Salat	Vanillepudding 58
	77 kcal	430 kcal	440 kcal	101 kcal
Donnerstag, 07.03.24	Tagessuppe 51,58	Königsberger Klopse mit 2,51,54,58,61 Kapernsauce 51,58 Salzkartoffeln	Pfannekuchen gefüllt dazu 51,54,58 Vanillesauce 58	Kaffeecreme 58
	77 kcal	567 kcal	337 kcal	100 kcal
Freitag, 08.03.24	Tagessuppe 51,58	paniertes Seelachsfilet mit 1,2,4,51,54,55,57,58 Kartoffelsalat 1,2,4,54,57,58	Gemüselasagne mit 2,58,60 gemischter Salat	Orangenpudding 58
	77 kcal	841 kcal	286 kcal	93 kcal
Samstag, 09.03.24		Graupeneintopf mit 3,51,58,60 Rindfleisch 60	spanischer Bohneneintopf mit Wursteinlage 1,2,3,51,58,60	rote Grütze
		373 kcal	457 kcal	88 kcal
Sonntag, 10.03.24	Tagessuppe 51,58	Hähnchenschnitzel mit 2,51,61 Erbsen-Möhren und 58 Kroketten 2,51	Gnoccispfanne mit 1,58,60 Salatbeilage	Eisdessert 58
	77 kcal	675 kcal	734 kcal	152 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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.

Senioren-Park carpe diem

Speiseplan vom 11.03.2024 - 17.03.2024

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 11.03.24	Tagessuppe 51,58	Schweineschnitzel mit 2,51,61 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,58,60,63 Kartoffelecken 2 Blattsalat	Schmortomaten gefüllt mit 2,3,51,58,60 Gemüsereis 60	Nusspudding 58
	77 kcal	687 kcal	352 kcal	108 kcal
Dienstag, 12.03.24	Tagessuppe 51,58	Hühnerfrikassee mit 51,58 Reis	Kartoffelgratin mit Lauch 2,51,58,60	Waldfruchtcreme 58
	77 kcal	561 kcal	315 kcal	85 kcal
Mittwoch, 13.03.24	Tagessuppe 51,58	Geflügelfrikadelle mit 51,54,61 Kohlrabigemüse und 2,51,58 Salzkartoffeln	Dampfnudeln 51 Kompott	Sahnepudding 58
	77 kcal	543 kcal	311 kcal	101 kcal
Donnerstag, 14.03.24	Tagessuppe 51,58	Kasselerbraten mit 1,2,61 Sauerkraut und 2,60 Kartoffelpüree 2,58,63	Bunte Pilzpfanne mit 1,2,58,60 Spätzle 58 und Gurkensalat 2,61	Kieler Obstsalat
	77 kcal	491 kcal	411 kcal	56 kcal
Freitag, 15.03.24	Tagessuppe 51,58	Fischfilet in Eihülle gebraten 2,51,54,55,58 Schwenkkartoffeln 58 dazu Salatbeilage	Champignonomelette mit 1,2,4,54 Kartoffelpüree 2,58,63	Quarkspeise 58
	77 kcal	557 kcal	353 kcal	162 kcal
Samstag, 16.03.24		Erbseneintopf mit 1,2,3,51,58,60,61 Mettwurst 1,2,61	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln 3,51,58,60	Pfirsichkompott 2
		603 kcal	381 kcal	75 kcal
Sonntag, 17.03.24	Tagessuppe 51,58	Schweinerollbraten mit Backpflaumen gefüllt 61 Mandelbroccoli und 58,59 Butterkartoffeln 58	Kartoffeltaschen mit 58 Salatbeilage	Eisdessert 58
	77 kcal	469 kcal	495 kcal	152 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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.

Senioren-Park carpe diem®

Speiseplan vom 18.03.2024 - 24.03.2024

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 18.03.24	Tagessuppe 51,58	Schweinegulasch mit 2,51,60 Erbsengemüse und 58 Butterspätzle 58	Penne in einer Spinatrahmsauce 2,58 dazu Salat	Mandarinenkompott
	77 kcal	510 kcal	158 kcal	77 kcal
Dienstag, 19.03.24	Tagessuppe 51,58	Hackbraten mit 51,54,61 Apfelrotkohl und 2,58 Petersilienkartoffeln	Gemüseschnitzel mit 2,51 Pfefferrahmsauce 2,61 Röstinchen	Joghurtspeise 58
	77 kcal	401 kcal	483 kcal	103 kcal
Mittwoch, 20.03.24	Tagessuppe 51,58	Bratwurst mit 60,61 Möhrengemüse untereinander 58	Semmelknödel 51,54,58 mit Champignons in Rahm dazu Salat	Kaffeecreme 58
	77 kcal	393 kcal	423 kcal	100 kcal
Donnerstag, 21.03.24	Tagessuppe 51,58	Pfannengyros mit 2,58 Kartoffelecken 2 Weißkrautsalat 2	Apfelpfannekuchen mit Vanille-sauce 51,54,58	Obstsalat
	77 kcal	1733 kcal	537 kcal	297 kcal
Freitag, 22.03.24	Tagessuppe 51,58	Seelachsfilet mit 2,51,55,58 Dillsauce 2,51,58 Schwenkkartoffeln 58 und Gurkensalat 2,61	Blumenkohl Brokkoli Gratin mit 58 Petersilienkartoffeln	Grießpudding 51,58
	77 kcal	777 kcal	386 kcal	93 kcal
Samstag, 23.03.24		Linseneintopf mit 2,60,61,63 Wursteinlage 1,2,58,61	Kohlgemüseeintopf mit 2,60,63 Rindfleisch 60	Apfelmus 2
		548 kcal	370 kcal	108 kcal
Sonntag, 24.03.24	Tagessuppe 51,58	Burgunderbraten mit 1,2,61 Blumenkohl a la creme und 58 Salzkartoffeln	Süßkartoffelpfanne mit frischem Lauch und Kräuterdip 1 und Salat	Eisdessert 58
	77 kcal	607 kcal	611 kcal	152 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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.

Senioren-Park carpe diem

Speiseplan vom 25.03.2024 - 31.03.2024

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 25.03.24	Tagessuppe 51,58	Currywurst mit 60,61 Pommes frites 54,58	Asiatische Gemüsepfanne mit 2,51,57,60,61 gebratenen Chinanudeln 51,54	Fruchtjoghurt 58
	77 kcal	301 kcal	513 kcal	68 kcal
Dienstag, 26.03.24	Tagessuppe 51,58	Kohlroulade mit 51,61 Zwiebelrahmsoße 61 Petersilienkartoffeln	Maultaschen mit Pilzfüllung und 51,54,58 kleiner Salat	Apfelmus 2
	77 kcal	479 kcal	447 kcal	65 kcal
Mittwoch, 27.03.24	Tagessuppe 51,58	Gebratener Leberkäse mit 1,2,61 Röstzwiebeln und 2 Kartoffelpüree 2,58,63	Dampfnudeln 51 Vanillesauce 58 Kirschen	Karamelpudding 58
	77 kcal	646 kcal	472 kcal	101 kcal
Donnerstag, 28.03.24	Tagessuppe 51,58	Jägerbällchen mit 51,54,61 glacierte Möhren und 58 Salzkartoffeln	Rührei mit 2,54,58 Bratkartoffeln 1 dazu Salatbeilage	Mandarinenkompott
	77 kcal	375 kcal	494 kcal	77 kcal
Freitag, 29.03.24	Tagessuppe 51,58	Rotbarschfilet 2,51,55 Hummersauce 2,51,58 Butterkartoffeln 58	Tortellini 1,2,51,54,58 Schinkensahnesoße 1,2,51,58 dazu Salatbeilage	Panna Cotta 58
	77 kcal	744 kcal	766 kcal	168 kcal
Samstag, 30.03.24		Oldenburger Kartoffelsuppe mit 1,2,58,60,61 Würstchen 1,2	Schnittbohneneintopf mit 2,60,63 Rindfleisch 60	Cremspeise 58
		336 kcal	291 kcal	113 kcal
Sonntag, 31.03.24	Tagessuppe 51,58	Cordon Bleu mit 1,51,58,61 Pfefferrahmsauce 2,61 Erbsen-Möhren und 58 Dauphinkartoffeln 2,51	Bandnudeln mit Wurzelgemü-sen,Pilzen und frischen Kräutern 51,58,60	Eisdessert 58
	77 kcal	725 kcal	274 kcal	152 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und 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.

Senioren-Park carpe diem