Senioren-Park carpe diem ...mehr als gute Pflege!

Menüplan 07.12.2026-13.12.2026



Wir wünschen einen "Guten Appetit"

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 07.12.26	Penne Thai Curry (mit Hähnchen in Currysoße und Nudeln) B, C, J,K	Käsespätzle mit Röstzwiebel B, C,J	Tagesdessert
Dienstag 08.12.26	Hackbraten in Bratensoße an Spitzkohlrahm mit Butterkartoffeln A, B, C, I, J	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf in Rahmsoße und Käse B, C	Tagesdessert
Mittwoch 09.12.26	Wikingereintopf mit Hackbällchen, Erbsen, Möhren und Kartoffeln in Sahnesoße B,C,I,H	Gemüse-Frikadelle an Nudelsalat(Vegetarisch) A,J	Tagesdessert
Donnerstag 10.12.26	Leber-Gulasch an Rahm-Gemüse und Kartoffeln B, I,K,J	Pasta in Pilzrahmsoße mit frischen Kräutern A, B, C, I, J K	Tagesdessert
Freitag 11.12.26	Gedämpftes Fischfilet mit Zitronen-Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Sommerliches Gemüse B, I, J, L,C	Gemüsestrudel mit Salzkartoffeln B, J, K,C	Tagesdessert
Samstag 12.12.26	Texas Bohnen-Hackfleisch Topf	Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfel K,J	Tagesdessert
Sonntag 13.12.26	Gefüllter Spießbraten auf Kartoffel-Röstinchen und Brokkoli-Gemüse, dazu Soße I, J, K,D	Grießbrei mit Waldbeerragout C,B	Tagesdessert

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff; 2=Konservierungsstoff; 3=Antioxidationsmittel; 4=Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=geschwärzt; 7=gewachst; 8=Phosphat; 9=Süßungsmittel; 10=Milchprodukt; 11=Phenylanalin; 12=Formfleisch | BE=Broteinheit

Allergene: A=Eier; B=Milch; C= Glutenhaltiges Getreide (Weizen); D=Erdnüsse; E=Nüsse (Schalenfrüchte); E1=Haselnüsse; E2=Mandeln; E3=Walnüsse; F=Schwefeldioxid und Sulfid; G=Lupinen; H=Sesam; I=Soja; J=Sellerie; K=Senf; L=Fische; M=Krebstiere und Krustentiere bzw. Crustaceae; N=Weichtiere (Mollusken)

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. Nährwertangaben beziehen sich jeweils nur auf die Hauptspeise. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz.
Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.