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

Menüplan 30.11.2026-06.12.2026



Wir wünschen einen "Guten Appetit"

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 30.11.26	Rindergulasch in Soße auf Spätzle, dazu Brechbohnensalat B, C, J, K	Vegetarisch gefüllte Tortellini in Tomaten-Basilikumsoße, dazu gemischter Salat B, C	Tagesdessert
Dienstag 01.12.26	Cordon Bleu an Bratkartoffeln dazu Speck-Bohnen B, C, J, K	Überbackene Nudel-Gemüsepfanne in Tomatensoße B, C, J	Tagesdessert
Mittwoch 02.12.26	Chinakohl-Hackfleischeintopf mit Kartoffeln A, B, C, J, I, K	Wirsing/Gemüsetopf A, B, C, J	Tagesdessert
Donnerstag 03.12.26	Schaschlik-Pfanne an Kräuterkartoffeln A, B, C, J, K	Ofenkartoffel mit Kräuterdip und Salat C,J,K	Tagesdessert
Freitag 04.12.26	Seelachs "Borderlaise" mit Kartoffelpüree und Dillsoße, dazu Gemüse B, C, K, J, L	Apfel-Quarkauflauf mit Vanillesoße A, B,C,D,E	Tagesdessert
Samstag 05.12.26	Grünkohl mit Mettenden A, B, C, I, J, K	Bretonische Zwiebelsuppe J,H,C	Tagesdessert
Sonntag 06.11.26	Rinderschmorbraten in Rotweinsoße an Schupfnudeln und Rotkohl B, C, J, K	Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße und Staubzucker A, B, C,E	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.