

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.04.2024	Hackbraten vom Schwein ^{2,12,51,511,515,57,60,61} dazu Salzkartoffeln und Grüne Bohnen ¹²	Quarkkeulchen ^{51,511,52,54,58} dazu Apfelmus ² und Vanillesoße ^{12,52,58}	Apfelkompott ²
Dienstag, 30.04.2024	Schnitzel mit Hollandaise ^{51,511,52,54,58,60} mit Blumenkohl dazu Petersilienkartoffeln ¹²	Gemüsebratling ^{51,511,54,60} Blumenkohl mit holländischer Soße ^{52,54,58,60} dazu Petersilienkartoffeln ¹²	Quarkspeise ^{52,58}
Mittwoch, 01.05.2024	Sülze Hausmacher-Art mit ^{1,2,16,60,61} einer "Frankfurter grüne Soße", ^{2,4,12,52,54,58,61} dazu Salzkartoffeln	Gnocchi-Pfanne mit Gemüse ^{12,54} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60}	Grießpudding ^{51,511,52,58}
Donnerstag, 02.05.2024	Currywurst vom Schwein ^{2,8,16,60,61} mit Röstinchen dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Vegetarische Röstipizza ^{1,12,58} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Pudding mit Schokoladengeschmack ^{52,58}
Freitag, 03.05.2024	Knusper Backfisch ^{51,511,55,61} und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Rührei ^{2,52,54,58} und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Samstag, 04.05.2024	Erseneintopf ^{12,60} mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Erseneintopf ^{12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Stracciatellacreme ^{12,52,57,58}
Sonntag, 05.05.2024	Kasseler ^{1,2} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} mit Kartoffelstampf ^{2,12,52,58,63} und Sauerkraut ¹²	Waldpilz-Jägerpfanne ^{52,58} Serviettenknödel ^{2,51,511,52,54,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.05.2024	(Bewohnerwunsch) Hackbällchen in Tomatensoße mit Käse überbacken ^{1,12,54,58} dazu Reis	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse ^{12,51,511,54} Tomaten-Kräuter-Soße	Fruchtcocktail ¹²
Dienstag, 07.05.2024	Gebratene Schinkennudeln ^{1,2,12,16,51,61} Tomaten-Kräuter-Soße	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung ^{51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 08.05.2024	Schnitzel vom Schwein ^{51,511} mit einer Paprika-Gewürz Gurken-Soße ^{4,51,511,515,57,60} dazu Herzoginkartoffeln ^{52,58}	Farfalle ^{51,511} in einer Käse-Lauch-Soße ^{12,51,511,52,58}	Cappuccinocrema ^{12,52,58}
Donnerstag, 09.05.2024	Lasagne mit Hackfleisch ^{1,12,51,511,52,58,60} und Gurkensalat ^{1,2}	"Arme Ritter" ^{51,511,52,54,58} Apfel-Rosinen-Kompott ² dazu Zimt und Zucker	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 10.05.2024	Knusper Backfisch ^{51,511,55,61} mit Butterkartoffeln ¹² dazu Remoulade ^{1,2,4,12,51,511,54,61}	Eier in ⁵⁴ einer "Frankfurter grüne Soße", ^{2,4,12,52,54,58,61} mit Butterkartoffeln ¹²	Götterspeise ¹²
Samstag, 11.05.2024	Hühnereintopf mit Nudeln ^{2,51,511,54,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Gemüseintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
Sonntag, 12.05.2024	Schweineroulade in Sauce ^{12,51,511,515,57,60} mit Butterspätzle ^{12,51,511,54} und rote Bete Salat ^{2,4}	Spätzle-Gemüse-Pfanne ^{12,51,511,54}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.05.2024	Frikadelle vom Schwein ^{12,51,511,515,54,57,60} in einer Bratensoße ^{12,51,511,515,57,60} Kohlrabigemüse ^{12,51,511,52,58} mit Butterkartoffeln ¹²	Milchreis mit Zimt/Zucker ^{52,58} dazu eine Waldbeerensoße	Pfirsichkompott ²
Dienstag, 14.05.2024	(Bewohnerwunsch) Salatteller mit Geflügelstreifen ² Joghurtdressing ^{52,58} dazu Brötchen ^{51,511}	Brokkoli-Nußbecke ^{51,511,516,59,591,592} mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 15.05.2024	Schnitzel vom Schwein in einer Champignon- Rahmsoße ^{12,51,511,515,52,57,58,60} dazu Röstiecken	Kartoffel-Gemüse-Auflauf ^{1,12,52,54,58} mit einer Béchamelsauce ^{2,12,51,511,52,58}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{12,52,58}
Donnerstag, 16.05.2024	Gefüllte Paprikaschote mit eigener Soße ^{51,511,54} dazu Reis	Gefüllte Käse-Tortelini ^{1,51,511,52,54,58} mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 17.05.2024	(Bewohnerwunsch) Fischstäbchen ^{51,511,55} mit Kartoffelstampf ^{2,12,52,58,63} und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Rührei ^{2,52,54,58} mit Kartoffelstampf ^{2,12,52,58,63} und Rahmspinat ^{12,51,511,52,58}	Götterspeise ¹²
Samstag, 18.05.2024	Hackfleisch-Laucheintopf ^{52,58} und Brot ^{1,51,511,514}	Pichelsteiner Suppentopf ^{2,12,60} und Brot ^{1,51,511,514}	Pudding mit Erdbeergeschmack ^{12,52,58}
Sonntag, 19.05.2024	Rindergulasch mit ^{2,51,511} mit Backofenkroketten ^{52,58} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,52,58,60,63}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^{52,58} mit einer Kräutersoße ^{12,51,511,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 20.05.2024	Bratwurst vom Schwein ^{16,60,61} mit Kartoffelstampf ^{2,12,52,58,63} dazu Leipziger Allerlei ¹² und Senf ⁶¹	Gemüsefrikadelle ^{51,511,54} dazu Salzkartoffeln mit Kräuterdipp ^{52,58}	Birnenkompott
Dienstag, 21.05.2024	Schweinehaschee ^{51,511,515,57,60} mit Nudeln ^{12,51,511}	Vegetarische Frühlingsrolle ^{3,51,511,60} mit Süß-Sauer-Sauce ⁸ Glasnudelsalat ^{2,51,511,57}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 22.05.2024	Cordon Bleu vom Hähnchen ^{1,16,51,511,52,58} mit Erbsen und Möhren in Rahm ^{12,51,511,52,58} dazu Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer aus der Pfanne ^{51,511,54} dazu Apfelmus ²	Nuss-Nougat Pudding ^{52,58,59,592}
Donnerstag, 23.05.2024	(Bewohnerwunsch) Bockwurst ^{1,2,16} mit buntem Nudelsalat ^{2,4,12,51,511,54,61} mit Ketchup	Apfelstrudel ^{51,511} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 24.05.2024	Seelachs ⁵⁵ in einer Gemüsesahnesoße ^{12,51,511,52,58,60} mit Butterkartoffeln ¹²	Allgäuer Käsespätzle ^{1,12,51,511,52,54,58} dazu Tomatensalat ²	Obstsalat
Samstag, 25.05.2024	Möhren-Kartoffel-Eintopf ⁶⁰ mit Wursteinlage ^{1,2,16} und Brot ^{1,51,511,514}	Kartoffel-Gemüseintopf ^{2,52,58,60,63} und Brot ^{1,51,511,514}	Pudding mit Karamelgeschmack ^{52,58}
Sonntag, 26.05.2024	Hähnchenschenkel dazu Röstiecken mit Ketchup dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^{52,58}	Kirschmichel ^{51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.05.2024	Cevapcici vom Geflügel ^{51,511,52,54,58,61} dazu Paprikareis und Joghurt Dipp ^{52,58}	Gebackener Weichkäse ^{51,511,514,52,58} mit Butterkartoffeln ¹² und Joghurt Dipp ^{52,58}	Ananaskompott
Dienstag, 28.05.2024	Schweinegulasch ^{51,511,515,57,60} mit Kartoffelstampf ^{2,12,52,58,63}	Vegetarische Röstipizza ^{1,12,58} dazu einen Sahn-Gurkensalat ^{52,58}	Fruchtjoghurt ^{7,10,12,52,58}
Mittwoch, 29.05.2024	Schnitzel vom Schwein ^{51,511} mit Butterkartoffeln ¹² Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Gemüsebratling ^{51,511,54,60} mit Butterkartoffeln ¹² Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise ^{52,54,58,60}	Pudding mit Schokoladengeschmack ^{52,58}
Donnerstag, 30.05.2024	(Bewohnerwunsch) Schweitzer-Wurstsalat mit Gurke und Zwiebeln ^{1,2,4,12,16,58} Bratkartoffeln	Germknödel Zweifarbig ^{51,511,52,57,58,59,591} mit Vanillesoße ^{12,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
Freitag, 31.05.2024	Lasagne mit Blattspinat und Lachs und Hollo ^{1,2,12,51,511,52,54,55,58,60}	Gefüllte Käse-Tortelini ^{1,51,511,52,54,58} in einer Kräuter- Käsesoße ^{12,51,511,52,58}	Götterspeise ¹²
Samstag, 01.06.2024	Ungarische Gulaschsuppe ^{93,63} und Brot ^{1,51,511,514}	Italienischer Gemüseeintopf ⁶⁰ und Brot ^{1,51,511,514}	Pistazienpudding ^{12,52,58,59,593}
Sonntag, 02.06.2024	"Züricher Geschnetzeltes" vom Schweinelendchen ^{93,52,58,63} mit Butterspätzle ^{12,51,511,54}	Waldpilz-Jägerpfanne ^{52,58} mit Butterspätzle ^{12,51,511,54}	Eisdessert ^{12,52,58,59,592,593}

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

Beirat: _____

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.