




Speisen- Wochenplan KW 02

vom: 11.01.2021 bis: 17.01.2021

| | MONTAG 11.01.2021 | DIENSTAG 12.01.2021 | MITTWOCH 13.01.2021 | DONNERSTAG 14.01.2021 | FREITAG 15.01.2021 | SAMSTAG 16.01.2021 | SONNTAG 17.01.2021 |
|-------------------|---|--|---|---|---|--|--|
| 02. Woche | | | | | | | |
| Tagessuppe | feine Blumenkohlcremesuppe | Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen | | Tomatensuppe mit Backerbsen | klare Brühe mit feinen Gemüsestreifen | Lauchcremesuppe | Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Gemüse |
| Menü 1 | Schweinenackensteak in Pfefferrahmsoße dazu Penne und Gemüse | Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln | Holsteiner Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage, Wienerle und frisch gebackene Brötchen |  Fränkische Rostbratwurst mit hausgemachtem Erbsenpüree und Karottengemüse | Paniertes Fischfilet mit schwäbischem Kartoffelsalat, Remouladensoße und Zitronenspalte |  Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße mit feinen Pilzen, dazu Eierspätzle und bunter Salat | Wildgulasch mit Kartoffelklöße und Preiselbeeren |
| Menü 2 | schwäbische Schupfnudeln mit Apfelmus |  Spaghetti mit Tomatensoße und frischem Reibekäse dazu Blattsalat | Gekochte Eier in leichter Senfsoße mit Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat | Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Emmentaler überbacken, dazu Rieslingsoße und Beilagensalat | Gnocchi in Rahmwirsing und dazu ein Feldsalat | Putensteak in der Eihülle mit Spaghetti und Tomatensoße |  Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout |
| Dessert | Vanillequark | Himbeercreme | Moccapudding | Pfirsichkompott | Obst der Saison |  Orangencreme | Eisdessert |
| Nachmittag |  Muffin-Backen auf den Wohnbereichen | Hausgebackener Schoko-Blech Kuchen | Hefezopf | Apfelrührkuchen von der Küche gebacken |  warmer Käsekuchen frisch aus dem Rohr | Croissant | Hausgebackene Kirsch-Cremeschnitte |
| Abend | Pistazienlyoner und Esrom mit Weintrauben |  Pfeffersalami mit Schnittkäse und Salatgurke | Currywurst mit frischem Brot | Grober Fleischkäse Hausmacher Platte und dazu Essiggemüse | Bunter Geflügelaufschnitt und Edamer mit Paprika | 1 Paar Wienerle mit Senf Brie-Ecke dazu Cornichons | Gemischte Schinkenplatte und Bresso-Käse dazu ein Gläschen Wein |

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit. Für weitere Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter 07136/ 9687818



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Schichtleitung oder unsere Gastronomieleitung:
Herr Patrick Heider

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 