



# Speisen- Wochenplan KW 03

## vom: 18.01.2021 bis: 24.01.2021

	MONTAG 18.01.2021	DIENSTAG 19.01.2021	MITTWOCH 20.01.2021	DONNERSTAG 21.01.2021	FREITAG 22.01.2021	SAMSTAG 23.01.2021	SONNTAG 24.01.2021
<b>03. Woche</b>							
<b>Tagessuppe</b>	Gemüsecremesuppe	Eierflockensuppe		Grünkernsuppe	Gemüsebrühe mit Suppennudeln und Gemüse	Selleriecremesuppe	Klare Brühe mit Eierstich
<b>Menü 1</b>	Putensteak mit Sherry-Rahmsoße, Karottengemüse und Spätzle	 Hausgemachte Fleischküchle von heimischen Rind mit Bratenjus, Bohnensalat und Schwenkkartoffeln	 Rindermaultaschen in der Brühe dazu ein frisches Brötchen	Bratwurst mit Dampfkartoffeln und Sauerkraut	Ragout von Edelfischen in DillrahmsöÙe mit Broccoliröschen, Tagliatelle	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	Schinkenbraten mit Spätzle und Rotkohl
<b>Menü 2</b>	Kartoffel-Gemüsegulasch mit Speck und Rindswurst	Gnocchi in Tomaten-SahnesoÙe dazu frischer Salat	Schwenksteak mit Kartoffelgratin und Broccoli	SüÙer GrieÙbrot mit Heidelbeerkompott	 Wellenbandnudeln mit Haschee und Beilagensalat	Geschmorte Hähnchenkeule in RotweinsöÙe mit Petersilienkartoffeln und Salat	Schupfnudel-Gemüsepfännle mit TomatensoÙe und Karottensalat
<b>Dessert</b>	Nougatpudding	Frisches Obst der Saison	Orangenjoghurt	Schokoladenpudding mit VanillesoÙe	Zimt-Pflaumenkompott	Früchtequark	Eisdessert
<b>Nachmittag</b>	 Waffel-Backen auf den Wohnbereichen	Puddingblechkuchen aus dem Küchenofen	Hefezopf	hausgemachter Obstkuchen	Kirschkuchen aus der Backstube der Küche	Hausgebackener Marmorkuchen	Hausgemachte Haselnuss-Cremeschnitte
<b>Abend</b>	Mortadella und Gouda mit Silberzwiebeln	Hausmacher Leberwurst und Streichkäse mit Gurke	 Pellkartoffeln mit Quark	Fleischkäseaufschnitt Frischkäse, und Rettichsalat	Französische Käseauswahl mit Trauben	 Warmer Backfleischkäse mit Senf und Gurke	Kasseleraufschnitt mit Brennesselkäse und Radischen

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 