

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 03.12. bis 09.12.2018

	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 03.12.	Grünkernsuppe Speck ^{1,2} dazu Salzkartoffeln und dicken Bohnen ² Granatapfeljoghurt mit Apfel	
<i>Dienstag</i> 04.12.	Brotsuppe mit Kräutern Eier in Senfsoße ¹² dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat ⁴ Frischer Obstsalat	
<i>Mittwoch</i> 05.12.	Steckrübeneintopf ^{1,2} Qarkspeise mit Aprikosen	
<i>Donnerstag</i> 06.12.	Rote Bete Suppe ⁴ Putengeschnetzeltes mit Ananas und Curry ¹² mit Nudeln und Romanesco Mischgemüse Apfelschnee ²	
<i>Freitag</i> 07.12.	Brühe mit Suppenmaultaschen Sylter Pannfisch und Gurkensalat Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesoße ¹²	
<i>Samstag</i> 08.12.	Kartoffelsuppe mit Rindfleisch ^{1,3} Sahnepudding mit Schokosahne ¹²	
<i>Sonntag</i> 09.12.	Blumenkohlcremesuppe Sauerbraten mit Kartoffel-Knödel und Apfelrotkohl ² Lebkuchenmousse	

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 10.12. bis 16.12.2018

	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 10.12.	Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage Mettwurst ^{1,2} dazu Salzkartoffeln und Grünkohlgemüse Bananenjoghurt	
<i>Dienstag</i> 11.12.	Champignoncremesuppe mit Kräutern Nudelauflauf mit Schinken, Zucchini und Paprika ^{1,2,3,12} italienischer Tomatensalat Frisches Obst	
<i>Mittwoch</i> 12.12.	Hausgemachte Nudelsuppe Quarkspeise mit Birnen	
<i>Donnerstag</i> 13.12.	Brühe mit Backerbsen Ungarisches Bohnengemüse dazu Salzkartoffeln Obstgarten	
<i>Freitag</i> 14.12.	Tomatencremesuppe ¹³ Hausgemachter Heringsdipp mit Äpfeln ^{1,2,4,12} Pellkartoffeln Reisbrei Dessert mit Zucker und Zimt	
<i>Samstag</i> 15.12.	Pichelsteiner Eintopf Mandelpudding mit Sahne und Mandelhobel	
<i>Sonntag</i> 16.12.	Brühe mit Suppenmaultaschen Rindergeschnetzeltes mit Spätzle Blattsalat mit Joghurtsoße Mousse Bratapfel ^{2,13}	

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 17.12. bis 23.12.2018

	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 17.12.	Selleriecremesuppe Käsespätzle Blattsalat mit Kräuterdressing Birne Helene	
<i>Dienstag</i> 18.12.	Klare Brühe mit Ei Gebratener Fleischkäse ^{1,2,16} dazu Salzkartoffeln und Möhrengemüse Frisches Obst	
<i>Mittwoch</i> 19.12.	Tomaten-Fleisch-Eintopf mit Kartoffeln Quarkspeise mit Pfirsichen	
<i>Donnerstag</i> 20.12.	Rosenkohlcremesuppe Kohlrouladen mit Stippsoße dazu Salzkartoffeln Fruchtsaftpudding Multivitamin ⁵	
<i>Freitag</i> 21.12.	Französische Zwiebelsuppe ¹³ Gegrillter Alaska-Seelachs mit Kräutern mit Tomatenreis Tomaten- Gurken- Salat ^{2,12,13} Apfelmus mit Vanillesoße ²	
<i>Samstag</i> 22.12.	Herzhafte Linsensuppe ¹³ Schokoladenpudding mit Sahne	
<i>Sonntag</i> 23.12.	Brühe mit Eierstich Schweinekräuterbraten dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl Schokoladenmousse	

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 31.12. bis 06.01.2019

	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 31.12.	Brühe mit Grießklößchen Rindergeschnetzeltes dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl Panna Cotta mit Fruchtsoße	
<i>Dienstag</i> 01.01.	Knoblauchcremesuppe Eier in Petersiliensoße ¹² dazu Kartoffelpüree und Rote Bete Salat ⁴ Frisches Obst	
<i>Mittwoch</i> 02.01.	Grünkohleintopf ^{1,2} Quarkspeise mit Mandarinen	
<i>Donnerstag</i> 03.01.	Französische Zwiebelsuppe ¹³ Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Kräuterquark Bananenpudding	
<i>Freitag</i> 04.01.	Rote Bete Suppe ⁴ Schlemmerfilet á la bordelaise ^{1,2} dazu Salzkartoffeln Endiviensalat mit Kartoffeldressing Kirsch Götterspeise mit Sahne	
<i>Samstag</i> 05.01.	Leckere rote Linsensuppe Vanillepudding	
<i>Sonntag</i> 06.01.	Hühnerbrühe mit Reis Krustenbraten mit Kartoffel-Röstis und Spitzkohl in Sahne Weintraubennachtisch ^{4,11}	

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt

Wochenspeiseplan für die Zeit vom 24.12. bis 30.12.2018

	Mittagsmenü	Abendbrotbeilage
<i>Montag</i> 24.12.	Klare Brühe mit Ei Hirschgulasch mit Kartoffel-Röstis Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette Weihnachtsdessert ^{2,13}	
<i>Dienstag</i> 25.12.	Hühnerbrühe mit Reis Hausgemachte Rinderroulade ^{1,2,4,16} mit Kartoffel-Knödel und hausgemachter Rotkohl ^{2,13} Weihnachtsdessert ^{2,13}	
<i>Mittwoch</i> 26.12.	Weißer Bohnensuppe ^{1,2} Ananasquarkspeise	
<i>Donnerstag</i> 27.12.	Kürbiscremesuppe Rührei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat Kirsch-Bananen-Salat mit Hirse-Sahne	
<i>Freitag</i> 28.12.	Brühe mit Flädle Gebratenes Seelachsfilet ¹² dazu Petersilienkartoffeln Möhrensalat aus gekochten Möhren Frisches Obst	
<i>Samstag</i> 29.12.	Quer durch den Garten Cappuchinopudding	
<i>Sonntag</i> 30.12.	Brühe mit Grießklößchen Kasseler pikant ^{1,2} mit Spätzle und bunten Salat Pfirsich Melba	

Gerne können Sie auch aus unserer Alternativen Speisekarte ein Gericht auswählen. Diese liegen im Speisesaal oder in den Esszimmern auf den Etagen aus.

Samstags von 14.30 bis 16.00 Uhr steht im Wintergarten ein Kuchenbuffet mit Kaffee oder Tee zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat