










Speisen- Wochenplan KW 19

vom: 06.05.2024 - 12.05.2024

KW 19	MONTAG 06.05.2024	DIENSTAG 07.05.2024	MITTWOCH 08.05.2024	DONNERSTAG 09.05.2024	FREITAG 10.05.2024	SAMSTAG 11.05.2024	SONNTAG 12.05.2024
Tagessuppe	Hühnerbrühe mit Gemüsetreifen	Blumenkohlcremesuppe	Gemüsebrühe mit Reismudeln	Broccolicremesuppe	Kartoffelsuppe		Eierlockensuppe mit Gemüse
Menü 1	Wurstgulasch mit Nudeln und Krautsalat 	Schweinerahm-geschnetzeltes mit Rosmarinkartoffen dazu glasierte Karotten	Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella, Nudeln und Tomatensoße dazu Gurkensalat	Hausgemachte Lasagne mit buntem Salat 	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	Gaisburger Marsch	Rindfleisch mit Meerrettichsoße Kartoffeln und Preiselbeeren 
Menü 2	Käse-Lauch-Makkaroni Auflauf mit Karottensalat	Kraut-Schupfnudelpfanne mit Specksoße	"Tiroler" Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Vanillesoße 	Vegetarisches Kartoffelgulasch, mit Paprika, Lauch und Schmanddip	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Endiviansalat 	Bunte Nudel-Gemüse-Pfanne mit Bärlauchsoße	Semmelknödel mit Champignonragout und Blattsalat
Dessert	Vanillejoghurt	Stracciatellacreme	Rotweinkirschen mit Vanillesoße	Thüringer Gelbe Grütze	Apfelcreme Dessert	Schokopudding mit Sahnehaube	Eisdessert
Nachmittag	Muffin backen auf den Wohnbereichen 	Kirschstreußelkuchen	Hefezopf	Obstkuchen	Stracciatella Rührkuchen aus der Wohnbereichküche	Rotweinkuchen	Erdbeerkuchen
Abend	Salami und Edamer Käse mit Tomatenecke	Wurstaufschnitt und Frischkäse mit gekochtem Selleriesalat	Jägertoast 	Putenaufschnitt und Emmentaler mit Perlzwiebeln	Gulaschsuppe mit Besenbrot	Mediterraner Nudelsalat	Kräuterlyoner mit Maasdamer und einem Bier

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

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 



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