



Speisen- Wochenplan KW 20

vom: 13.05.2024 - 19.05.2024

	MONTAG 13.05.2024	DIENSTAG 14.05.2024	MITTWOCH 15.05.2024	DONNERSTAG 16.05.2024	FREITAG 17.05.2024	SAMSTAG 18.05.2024	SONNTAG 19.05.2024
KW 20							
Tagessuppe	Bärlauchsuppe	Gemüsebrühe mit Einlage	Lauchcremesuppe	Klare Brühe mit Backerbsen und Gemüsestreifen	Karottencremesuppe		Spargelcremesuppe
Menü 1	Schweinerücken Ungarische Art mit Reis und Salat 	Kräuterhackbraten in Rahmsoße mit Hörnchennudeln und Eisbergsalat	Gebackene Maultaschen mit Zwiebel und Ei dazu Blattsalat 	Rahmgulasch von der Pute mit Vollkornnudeln und Erbsengemüse	Rotbarsch auf Spitzkohl mit Senf dazu Kartoffeln	Bohneneintopf mit Spätzle und Speck dazu Brötchen	Bärlauchbraten vom Schwein mit Bandnudeln und Blattsalat 
Menü 2	Kartoffelgratin mit Spargelsalat 	Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln	Grießnocken mit Pflaumenkompott und Butterschmelze	Apfelfannenkuchen mit Vanillesoße und Zimt Zucker 	Nudelsahneauflauf mit Tomate und Mozzarella überbacken	Hackfleischröllchen mit Tomatenreis, Balkangemüse und Tzatziki	Zucchini gefüllt mit Couscous und Feta dazu Tomatensoße und Chinakohlsalat 
Dessert	Vanillequark mit Aprikosenspiegel	Himbeercreme	Mocca Pudding	Cremiger Joghurt mit Erdbeertopping	Pfirsichkompott mit Schokostreusel	Kokoscreme mit Ananas	Eisdessert
Nachmittag	Waffel backen auf dem Wohnbereich 	Schokokuchen mit Puderzucker	Hefezopf	Käsekuchen frisch aus dem Rohr	Kirschrührkuchen mit Sahne aus der Wohnbereichsküche 	Eierlörkuchen	Mandelcremeschnitte
Abend	Schinkenaufschnitt und Frischkäse	Bierwurst, Tilsiter und Rettich	Winzertoast 	Rauchschinken und Aufschnittkäse dazu Essiggemüse	Currywurst mit Pommes	Eier-Salat mit Schinkenstreifen und Essiggurken	Tortenbrie mit Trauben 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

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 

GENUSS
— & —
HARMONIE
DIE FRISCHEMÄCHER

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