



Speisen- Wochenplan KW 36

vom: 06.09.2021 bis: 12.09.2021



	MONTAG 06.09.2021	DIENSTAG 07.09.2021	MITTWOCH 08.09.2021	DONNERSTAG 09.09.2021	FREITAG 10.09.2021	SAMSTAG 11.09.2021	SONNTAG 12.09.2021
KW 36							
Tagessuppe	Französische Zwiebelsuppe	 schwedische Erbsensuppe		Kohlrabicremesuppe	Hühnerbrühe mit Einlage	Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	 Schwäbische Leberknödelsuppe
Menü 1	 Schwäbisches Rahmschnitzel mit Spätzle und Erbsen	Putenbraten mit Brauner Soße, Nudeln und Blumenkohl	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und hausgemachtes Baguette	Schweinegulasch ungarische Art mit Hörnchennudeln und Salat	 Schwedischer Kartoffel-Lachsauflauf	 Köttbular "schwedische Hackbällchen" mit Pürre und Preiselbeeren	 Schwedischer Jultschinken mit Rotkraut, Kartoffeln
Menü 2	Tortellini mit Tomaten-Mozzarella-Füllung an einer Tomatensoße dazu ein Beilagensalat	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse mit Vollkornbrot	 Oedheimer Wurstgulasch, dazu Spiralnudeln und Gurkensalat	Schupfnudel-Gemüsepfännle mit Paprikasoße und Blattsalat	 Spaghetti mit vegetarischer Gemüsebolognese dazu Reibekäse	Dampfnudeln mit Vanillesoße	Vollkorn- Fusilli mit Feta-Spinatsoße und Karottensalat
Dessert	Karamellcreme	Birnenkompott mit Fruchtspiegel	 Schwedische Zimtcreme mit Blaubeeren	Vanillequark mit Schokoflocken	Obst vom Markt	Heidelbeerjoghurt	Eisdessert
Soft Dinner	Schweinebraten mit Hörnchennudeln und Wirsinggemüse	Schwäbisches Rahmschnitzel mit Spätzle und Erbsen	Putenbraten mit Brauner Soße, Nudeln und Blumenkohl	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinegulasch ungarische Art mit Hörnchennudeln	Spaghetti mit vegetarischer Gemüsebolognese dazu Reibekäse	Köttbular "schwedische Hackbällchen" mit Pürre und Preiselbeeren
Nachmittag	 Waffel-Backen auf den Wohnbereichen	hausgemachter Rahmkuchen	Hefezopf	 schwedische Mandeltorte	 Limokuchen frisch auf den Wohnbereichen gebacken	Schoko-Donuts	selbstgemachte Vanille-Frischkäse-Schnitte aus der Küche
Abend	 feiner Heringssalat "schwedische Art" dazu Knäckebrot	Salami und Edamer dazu 1 Tomate	warme Bockwurst Frischkäse, dazu Radieschen	Käseteller Kochkäse und Emmentaler dazu Mixed Pickles	Wurstaufschnitt und Schnittkäse, Salatbeilage	Münchner Weißwurst mit süßem Senf und Brezel	Geflügelwurst mit Tortenbrie dazu Rotwein

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit. Für weitere Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter 0152-54676493



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

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 