



Speisen- Wochenplan KW 11

vom: 13.03.2023 bis: 19.03.2023

	MONTAG 13.03.2023	DIENSTAG 14.03.2023	MITTWOCH 15.03.2023	DONNERSTAG 16.03.2023	FREITAG 17.03.2023	SAMSTAG 18.03.2023	SONNTAG 19.03.2023
11. Woche							
Tagessuppe	Klare Brühe mit Backerbsen und Gemüse	Rote Beete-Salat mit Fetakäse und Nüssen		Kräutercremesuppe	Gemüsebrühe mit Fadennudeln und Gemüse	Broccolicremesuppe	Eierflockensuppe mit Gemüse
Menü 1	 Gebratene Nudeln mit Gemüse, Ei und Putenstreifen "asiatische Art"	 Bratwurst mit Kartoffelstampf dazu Sauerkraut	Ofenfrische Lasagne Bolognese mit buntem Salat	Pfannenschaschlik mit Vollkornreis und Eisbergsalat	Gedünsteter Seelachs in Dill-Senfsoße mit Tagliatelle und Buttererbsen	Jägerschnitzel natur gebraten mit Spätzle und Kopfsalat	 Ofenfrischer Schweinebraten an Biersoße mit Semmelknödel und Rotkohl
Menü 2	Petersilienkartoffeln an Kräuterquark dazu Lollo Rosso-Salat	Gebackener Fetakäse mit Reis dazu Endiviensalat und Preiselbeeren	Tomatisierter-Gemüseintopf mit Kartoffelwürfel, dazu ein frisches Brötchen	 Kaiserschmarren mit Vanillesoße und Zimt-Zucker	Gebratene Schupfnudelpfanne mit Apfelmus	Cremiger Nudelauflauf mit Tomaten und Mozzarella an Chinakohl	Grünkern-Käse-Bratling an Weißweinssoße mit Kartoffeln und glasierten Möhren
Dessert	Stracciatella Mousse	Johannisbeerquarkspeise	Heidelbeerjoghurt	Thüringer Gelbe Grütze	Apfelcreme Dessert	Vanillepudding mit Schokosoße	Eisdessert
Nachmittag	 Waffel-Backen auf den Wohnbereichen	Saftiger Fantakuchen	Hefezopf	Obstkuchen mit Sahne	 Zitronenrührkuchen aus der Wohnbereichsküche	Schmand-Zuckerkuchen	Schokosahneschnitte auf dem Blech gebacken
Abend	Salami und Edamer Käse mit Tomatenecke	Wurstaufschnitt und Frischkäse mit gekochtem Selleriesalat	Toast Hawaii mit Schinken, Käse und Ananas	Putenaufschnitt und Emmentaler an Eiersalat	Bierschinken hausgemachten Bärlauchaufstrich dazu Senfgurken	gebratene Wollwurst mit Senf und Salatgurke	Fleischwurst vom Ring 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



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