



Speisen- Wochenplan KW 12

vom: 20.03.2023 bis: 26.03.2023

	MONTAG 20.03.2023	DIENSTAG 21.03.2023	MITTWOCH 22.03.2023	DONNERSTAG 23.03.2023	FREITAG 24.03.2023	SAMSTAG 25.03.2023	SONNTAG 26.03.2023
12. Woche							
Tagessuppe	Linsensuppe	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen		Bärlauchcremesuppe	Klare Brühe mit Backerbsen und Gemüsestreifen	Lauchcremesuppe	Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln und Gemüse
Menü 1	 Kasseler mit Dampfkartoffeln und Wirsinggemüse	Rinderhackbraten in Rahmsoße mit Hörnchennudeln und tomatisierten Kidneybohnen	Frühlings-Gemüse-Eintopf mit warmer Bockwurst und Brötchen	Rahmgulasch von der Pute mit Vollkornnudeln und Karotten-Erbsengemüse	Paniertes Tilapiafilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße	Cevapcici mit Tomatenreis dazu Balkangemüse	 Gebratenes Schweinefilet an Champignonrahm mit Spätzle dazu Mandelbroccoli
Menü 2	Grießbrei mit Fruchtkompott und Zimt-Zucker	Ofenmakkaroni an Rahmsoße dazu Rotkrautsalat	Tortellini-Gemüsepfanne mit Tomatensoße	Spaghetti an einer Zitronensahnesoße mit frischen Frühlingszwiebeln dazu Lollo-Salat	Überbackener Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln dazu Kopfsalat	Sellerieschnitzel mit Röstkartoffeln dazu Karottensalat	 Zucchini mit Coucs Coucs-Gemüsefüllung mit Käse überbacken an Vollkornreis
Dessert	Vanillequark	Himbeercreme	Mocca Pudding	Pfirsichjoghurt	Mirabellenkompott	Orangencreme	Eisdessert
Nachmittag	 Muffin backen auf dem Wohnbereich	Schoko-Blechkuchen mit Puderzucker	Hefezopf	Käsekuchen frisch aus dem Rohr	 Apfelrührkuchen mit Sahne aus der Wohnbereichsküche	Croissant	Frische Kirsch-Cremeschnitte
Abend	Pistazienlyoner und Esrom mit weißem Rettich	Gelbwurst und Brikkäse mit Trauben	 Currywurst mit Pommes Frites	Grober Fleischkäse und Aufschnittkäse dazu Essiggemüse	Bunter Geflügelaufschnitt und Edamer mit frischem Paprika	1 Paar Wienerle mit Senf, Schnittkäse und Salatgurke	Schinkenaufschnitt und Frischkäse 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



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