



# SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

## WOCHENSPEISEKARTE VOM 09.09.2024- 15.09.2024

J. Böhm - Küchenleitung -  
Tel.: 91733-997

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
<b>Montag</b> <b>Fr.Sandbote</b>		Milchshake Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße Reis Romanesco	Milchshake Milchreisauflauf mit Stachelbeeren dazu Vanillesoße	Kaffeekränze	Mixed Pickles
	Dessert	Obstsalat	Obstsalat		
<b>Dienstag</b>		Gemüsebrühe Blumenkohl Käsebratling Kartoffelpüree mit Sauce Bearnaise	Gemüsebrühe Nudeln Tomatensoße Farmersalat	Rosinenbrot und Butter	Birnenkompott
	Dessert	Karamellpudding	Karamellpudding		
<b>Mittwoch</b>		Allgäuer Schnippelbohneintopf mit Mett	Westfälischer Kartoffelgemüseintopf	Apfelkuchen	Bauernsalat
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
<b>Donnerstag</b> <b>Fr.Mertens</b>		Fruchtkaltschale Mini Haxe Sauerkraut Salzkartoffeln	Fruchtkaltschale Spätzle-Pilzpfanne Rahmsoße Tomaten-Mozzarellasalat	Marmorkuchen	Partyfrikadelle mit Senf
	Dessert	Schokoladen Mousse	Schokoladen Mousse		
<b>Freitag</b>		Broccolicremesuppe Bratheringsfilet mit Röstkartoffeln Senfgurken	Broccolicremesuppe Vegetarische Frikadellen mit Senfsauce Möhrengemüse	Muffins	Buttermilchshake
	Dessert	Banane /Pfirsich	Banane /Pfirsich		
<b>Samstag</b>		Deftiger Erbseneintopf mit Kassler	Mailänder Reiseintopf	Gebäck- Waffel Mischung	Kakao
	Dessert	Rote Grütze mit Sahne	Rote Grütze mit Sahne		
<b>Sonntag</b> <b>Fr.Seyfarth</b>		Hochzeitssuppe Geschnetztes Zücher Art Salzkartoffeln Kaisergemüse	Hochzeitssuppe Spinat-Souffle Kartoffelpüree Sauce Hollandaise	Bienenstich	Roter Heringssalat
	Dessert	Eis	Eis		

Das Diätmenü, sowie alle anderen Kostformen, werden von Menü 1 und 2 abgeleitet.  
Nährwertinformationen erhalten Sie im Büro der Küchenleitung.

\* Zusatzstoffe und Allergene siehe Bewohnerinformation

Beirat: \_\_\_\_\_ Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_ Küchenleitung: \_\_\_\_\_ HWL: \_\_\_\_\_