



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 29.07.2024- 04.08.2024

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Milchshake Puten-Gyros Djuvecreis Krautsalat Tzaziki	Milchshake Milchreisauflauf mit Stachelbeeren dazu Vanillesoße	Kaffeekränze	Saures Gemüse
	Dessert	Obstsalat	Obstsalat		
Dienstag		Gemüsebrühe Blumenkohl Käsebratling Kartoffelpüree mit Sauce Bearnaise	Gemüsebrühe Nudeln Tomatensoße Farmersalat	Rosinenbrot und Butter	Birnenkompott
	Dessert	Karamellpudding	Karamellpudding		
Mittwoch		Allgäuer Schnippelbohneintopf mit Mett	Westfälischer Kartoffelgemüseintopf	Selbstgemachter Apfelkuchen	Bauernsalat
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Donnerstag		Fruchtkaltschale Schweineschnitzel Nudelsalat mit Ketchup und Senf	Fruchtkaltschale Spätzle-Pilzpfanne Rahmsoße Tomaten-Mozzarellasalat	Selbstgemachter Schoko Blechkuchen	Partyfrikadelle mit Senf
	Dessert	Erdbeerpudding	Erdbeerpudding		
Freitag		Broccolicremesuppe Bratheringsfilet mit Röstkartoffeln Senfgurken	Broccolicremesuppe Vegetarische Frikadellen mit Senfsauce Möhrengemüse	Selbstgemachter Käsekuchen	Buttermilchshake
	Dessert	Banane /Pfirsich	Banane /Pfirsich		
Samstag		Deftiger Erbseneintopf mit Kassler	Mailänder Reiseintopf	Gebäck- Waffel Mischung	Kakao
	Dessert	Rote Grütze mit Sahne	Rote Grütze mit Sahne		
Sonntag Fr.Duscha		Hochzeitssuppe Rinderroulade Salzkartoffeln Blumenkohl	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: _____