



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 01.06.2026- 07.06.2026

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Champignoncremesuppe Hähnchenschnitzel Hawaii Röstinchen und Romanesco	Champignoncremesuppe Broccoli-Blumenkohl-Auflauf	Stracciatellakuchen	Gebackener Camenbert
	Dessert	Obstsalat	Obstsalat		
Dienstag Fr.Camen Fr.Bergmann		Spargelcremesuppe frischer Spargel Salzkartoffeln Holländischer Soße	Spargelcremesuppe Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse Petersiliensoße und Sellerie-Apfel-Salat	Mini Windbeutel	Aprikosenkompott
	Dessert	Eis	Eis		
Mittwoch		Kartoffelsuppe mit Fleischwurst	Bunter Gemüsereseintopf	Selbstgemachter Pfirsichkuchen	Partyfrikadelle mit Senf
	Dessert	Quarkspeise Erdbeer	Quarkspeise Erdbeer		
Donnerstag Fr.Tschach		Fruchtkaltschale Schweinegeschnetzeltes mit Champignons Salzkartoffeln Vitalgemüse	Fruchtkaltschale Gefüllte Zucchini Butterreis Basilikumsoße	Biskuitrolle	Spargel-Tom.-Salat
	Dessert	Mousse Zitrone	Mousse Zitrone		
Freitag		Kräutercremesuppe Backfisch mit Remoulade Pommes Frites Gurkensalat	Kräutercremesuppe Spargel-Pilz-Ragout mit Kräuterreis	Selbstgemachter Blitzkuchen	Blätterteig - Minis
	Dessert	Kirschpudding	Kirschpudding		
Samstag		Bunter Hühnersuppentopf mit Nudeln	Blumenkohleintopf	Bauern-Rodon Kuchen	Kakao
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Sonntag		Gemüsebrühe Schweinebraten Kartoffelgratin Spargelgemüse mit Hollandaise	Gemüsebrühe Falafelbällchen mit Tomatensoße Kartoffelpüree und Sommergemüse	Apfelkuchen mit Streuseln	Mediterraner Gemüsesalat
	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: _____