



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 01.09.2025- 07.09.2025

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Gemüsebrühe Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Reis Erbsen	Gemüsebrühe Milchreisauflauf mit Stachelbeeren dazu Vanillesoße	Kaffeekränze	Saures Gemüse
	Dessert	Obstsalat	Obstsalat		
Dienstag		Milchshake Blumenkohl Käsebratling Kartoffelpüree mit Sauce Bearnaise	Milchshake Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott	Rosinenbrot und Butter	Birnenkompott
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Mittwoch		Allgäuer Schnippelbohneintopf mit Mett	Westfälischer Kartoffelgemüseintopf	Selbstgemachter Schokoladenkuchen	Bauernsalat
	Dessert	Banane / Pfirsich	Banane / Pfirsich		
Donnerstag Fr.Weber		Fruchtkaltschale Erdbeere Schnitzel mit Champignonrahmsauce Kroketten Eisbergsalat Zitronen Sahne Dressing	Fruchtkaltschale Erdbeere Spätzle-Pilzpfanne Rahmsauce Tomaten-Mozzarellasalat	Prinzenrolle	Partyfrikadelle mit Senf
	Dessert	Erdbeerpudding	Erdbeerpudding		
Freitag Hr.Wonschik		Broccolicremesuppe Bratheringsfilet mit Röstkartoffeln Senfgurken	Broccolicremesuppe Kartoffelgemüseauflauf	Selbstgemachter Käsekuchen	Kleine Maiskölbchen
	Dessert	Eis	Eis		
Samstag Hr.Dieck- heuer		Deftiger Erbseneintopf mit Kassler	Milchreis mit Zimt und Zucker	Gebäck- Waffel Mischung	Kakao
	Dessert	Rote Grütze mit Sahne	Rote Grütze mit Sahne		
Sonntag		Hochzeitssuppe Rindergulasch mit Salzkartoffeln dazu Balkangemüse	Hochzeitssuppe Spinat-Souffle Kartoffelpüree Sauce Hollandaise	Donauwelle	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: _____