



# SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

## WOCHENSPEISEKARTE VOM 06.07.2026- 12.07.2026

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
<b>Montag</b>		Gemüsecremesuppe Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel mit Reis Erbsen	Gemüsecremesuppe Kartoffelpfanne mit Zucchini und Tomaten Schnittlauchsoße	Ochsenaugen	Farmersalat
	Dessert	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail		
<b>Dienstag</b>		Fruchtkaltschale Ravioli mit Kräuter-Käsesoße Tomatensalat	Fruchtkaltschale Blumenkohl in Backteig Holländischer Soße Salzkartoffeln	Rosinenbrot und Butter	Rührei
	Dessert	frische Erdbeeren	frische Erdbeeren		
<b>Mittwoch</b>		Bauerneintopf mit Hackfleisch	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Selbstgemachter Mandarinen Rührkuchen	Fisch - Nuggets
	Dessert	Banane /Pfirsich	Banane /Pfirsich		
<b>Donnerstag</b>		Milchmixgetränk Hacksteak mit Paprikasoße Kroketten Balkangemüse	Milchmixgetränk Pfannkuchen mit Rahmchampignons Eisbergsalat mit Sahnedressing	Plundergebäck	Weintrauben
	Dessert	Dickmilch mit Waldfrüchten	Dickmilch mit Waldfrüchten		
<b>Freitag</b>		Pilzbrühe mit Eierstich Gebackenes Seelachsfilet Salzkartoffeln Butterbohnen	Pilzbrühe mit Eierstich Milchreisauflauf mit Kirschen dazu Vanillesoße	Selbstgemachte Himbeersahneschnitte	Waldorfsalat
	Dessert	Grießpudding	Grießpudding		
<b>Samstag</b>		Gulaschsuppe mit Weißbrot	Paprika Zucchiniintopf	Johannisbeertörtchen Gebäck	Kakao
	Dessert	Wackelpudding	Wackelpudding		
<b>Sonntag</b>		Nudelsuppe Rinderrouladen Petersilienkartoffeln Blumenkohl	Nudelsuppe Maultaschen -Spargelauf dazu Krautsalat	Bienenstich	Schweizer Käsesalat
	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: \_\_\_\_\_