



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 17.08.2026- 23.08.2026

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Gemüsecremesuppe Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel mit Reis Erbsen	Gemüsecremesuppe Kartoffelpfanne mit Zucchini und Tomaten Schnittlauchsoße Feldsalat	Ochsenaugen	Farmersalat
	Dessert	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail		
Dienstag		Fruchtkaltschale Ravioli mit Kräuter-Käsesoße Tomatensalat	Fruchtkaltschale Blumenkohl in Backteig Holländischer Soße Salzkartoffeln	Rosinenbrot und Butter	Rührei
	Dessert	Himbeerpudding	Himbeerpudding		
Mittwoch		Bratwurst Kartoffelsalat Hausmacherart mit Ketchup und Senf	Fleischfreie Bratwurst Kartoffelsalat Hausmacherart mit Ketchup und Senf	Selbstgemachter Nusskuchen	Fisch - Nuggets
	Dessert	Banane / Pfirsich	Banane / Pfirsich		
Donnerstag		Milchmixgetränk Hacksteak mit Paprikasoße Salzkartoffeln Balkangemüse	Milchmixgetränk Pfannkuchen mit Rahmgemüse Kopfsalat mit Cocktaildressing	Plundergebäck	Weintrauben
	Dessert	Dickmilch mit Waldfrüchten	Dickmilch mit Waldfrüchten		
Freitag Fr.Galle		Pilzbrühe mit Eierstich Heringsfilet nach Matjesart Deftige Bratkartoffeln Gurkensalat	Pilzbrühe mit Eierstich Milchreisauflauf mit Kirschen	Selbstgemachte Schokoladensahneschnitt e	Waldorfsalat
	Dessert	Eis	Eis		
Samstag Fr.Reemt- sema		Gulaschsuppe mit Weißbrot	Paprika Zucchiniintopf	Johannisbeertörtchen Gebäck	Kakao
	Dessert	Wackelpudding	Wackelpudding		
Sonntag		Nudelsuppe Schweinebraten Petersilienkartoffeln Blumenkohl	Nudelsuppe Maultaschen -Spargelauf dazu Krautsalat	Bienenstich	Blätterteig - Minis
	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: _____