



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 28.04.2025- 04.05.2025

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 Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott	Rosinenbrot und Butter	Birnenkompott
	Dessert	Panna Cotta mit Himbeersoße	Panna Cotta mit Himbeersoße		
Mittwoch		Allgäuer Schnippelbohneintopf mit Mett	Westfälischer Kartoffelgemüseintopf	Selbstgemachter Schokoladenkuchen	Bauernsalat
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Donnerstag		Fruchtkaltschale Schweineschnitzel Nudelsalat mit Ketchup und Senf	Fruchtkaltschale Spätzle-Pilzpfanne Rahmsoße Tomaten-Mozzarellasalat	Biskuitrolle	Partyfrikadelle mit Senf
	Dessert	Zitronencreme	Zitronencreme		
Freitag		Broccolicremesuppe Bratheringsfilet mit Röstkartoffeln Senfgurken	Broccolicremesuppe Linsencurry Kräuterreis und Paprika-Chinakohlsalat	Selbstgemachter Käsekuchen	Buttermilchshake
	Dessert	Banane / Birne	Banane / Birne		
Samstag		Deftiger Erbseneintopf mit Kassler	Mailänder Reiseintopf	Gebäck- Waffel Mischung	Kakao
	Dessert	Rote Grütze mit Sahne	Rote Grütze mit Sahne		
Sonntag		Hochzeitssuppe Rinderroulade Kartoffelklöße Apfelrotkohl	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: _____