



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 30.06.2025- 06.07.2025

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 Nudelpfanne mit Zucchini und Tomaten mit Tomatensauce	Apfelbällchen	Farmersalat
	Dessert	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail		
Dienstag		Fruchtkaltschale Überbackener Blumenkohl mit Schnittlauchsoße Salzkartoffeln	Fruchtkaltschale Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse Schnittlauchsoße Chicoreesalat mit Äpfeln	Rosinenbrot und Butter	Rührei
	Dessert	Frische Erdbeeren	Frische Erdbeeren		
Mittwoch		Bauerneintopf mit Hackfleisch	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Selbstgemachter Mandarinen Rührkuchen	Fisch - Nuggets
	Dessert	Dickmilch mit Waldfrüchten	Dickmilch mit Waldfrüchten		
Donnerstag		Milchmixgetränk Hacksteak mit Paprikasoße Kartoffelspalten Balkangemüse	Milchmixgetränk Milchreisauflauf mit Kirschen	Plundergebäck	Weintrauben
	Dessert	Bananen / Birne	Bananen / Birne		
Freitag		Pilzbrühe mit Eierstich Gebratenes Schollenfilet und Kartoffelsalat	Pilzbrühe mit Eierstich Pfannkuchen mit Rahmchampignons Eisbergsalat mit Cocktaildressing	Selbstgemachter Butter- Streuselkuchen	Waldorfsalat
	Dessert	Grießpudding mit Pfirsichwürfel	Grießpudding mit Pfirsichwürfel		
Samstag		Gulaschsuppe mit Weißbrot	Paprika Zucchiniintopf	Johannisbeertörtchen Gebäck	Kakao
	Dessert	Wackelpudding	Wackelpudding		
Sonntag		Nudelsuppe Rinderrouladen Petersilienkartoffeln Blumenkohl	Nudelsuppe Maultaschen -Spinatauflauf Tomaten-Mozzarellasalat	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: _____