



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 16.02.2026- 22.02.2026

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Tomatensuppe Putengeschnetzeltes mit Champignons Vollkornnudeln Broccoli	Tomatensuppe Grünkohlquiche Zwiebelsoße	Cafe-Kränze	Bunter Nudelsalat
	Dessert	Bananenpudding	Bananenpudding		
Dienstag		Currycremesuppe Spiegeleier mit Bratkartoffeln Bohnensalat	Currycremesuppe Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne mit Käsesoße Tomatensalat	Butter-Queen-Gebäck	Roter Heringssalat
	Dessert	Fruchtcocktail	Fruchtcocktail		
Mittwoch		Deftiger Erbseneintopf mit Kassler	Milchreis mit Zimt und Zucker□	Selbstgemachter Schoko Blechkuchen	Chicken Nuggets
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Donnerstag		Zucchinicremesuppe Mini Haxe Kartoffelpüree Sauerkraut	Zucchinicremesuppe Gebratenen Sellerie Kräuterreis Currysoße	Donat	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter
	Dessert	Banane / Apfel	Banane / Apfel		
Freitag		Käsecremesuppe Seelachsfilet Salzkartoffeln mit Senfsoße Wachsbohnenalat	Käsecremesuppe Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln in Soße und Käse überbacken	Selbstgemachter Mohnkuchen	Rührei
	Dessert	Mandelpudding mit Pflaumensoße	Mandelpudding mit Pflaumensoße		
Samstag		Weißkohleintopf mit Mettbällchen	Schwäbischer Gemüseintopf mit Spätzle	Bärentatzen	warmer Kakao
	Dessert	Rote Grütze	Rote Grütze		
Sonntag		Hochzeitssuppe Rinderroulade "Hausfrauen Art" Salzkartoffeln Apfelrotkohl	Hochzeitssuppe Süßkartoffel-Spinat Frikadelle Kartoffelpüree Schnittlauchsoße	Donauwellen-Kuchen	Obstreis
	Dessert	Vanillepudding mit Sahne	Vanillepudding mit Sahne		

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: _____