



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 23.02.2026- 01.03.2026

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Bündner Gerstensuppe Hühnerfrikassee Butterreis Erbsen	Bündner Gerstensuppe Gebackene Champignons mit Holländischer Soße Rosmarinkartoffeln Feldsalat mit Himbeerdressing	Nußkuchen	Mini Pizza
	Dessert	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding		
Dienstag		Erbsencremesuppe Nudeln mit Gemüsebolognese Blattsalat mit Joghurtdressing	Erbsencremesuppe Germknödel mit Vanillesoße	Berliner	Vanillequark
	Dessert	Birnenkompott	Birnenkompott		
Mittwoch		Bigoss "Polnischer Krauteintopf mit Fleischeinlage"	Schwarzwurzel- Käseintopf	Selbstgemachter Käsekuchen	Weißkrautsalat
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Donnerstag		Gemüsecremesuppe Bratwurst Kartoffelsalat mit Ketchup und Senf	Gemüsecremesuppe Eierfrikassee mit Erbsen und Spargel Waldorfsalat Salzkartoffeln	Apfeltasche	Gewürzgurken
	Dessert	Banane und Mandarine	Banane und Mandarine		
Freitag		Möhrencremesuppe Matjesfilet mit Frankfurter Grüne Soße Bratkartoffeln und Gurkensalat	Möhrencremesuppe Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	Selbstgemachter Kirschkuchen	Mini Schnitzelchen
	Dessert	Mokkapudding	Mokkapudding		
Samstag		Bauerneintopf mit Hackfleisch	Kartoffelrahmsuppe	Grazerringe	Kakao
	Dessert	Rote Grütze	Rote Grütze		
Sonntag		Pilzbrühe mit Eierstich Mediterraner Schweinebraten mit Rosmarinsoße Kartoffelpüree Bohnensalat	Pilzbrühe mit Eierstich Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung Balkangemüse	Schoko- Waldfruchtkuchen	Kartoffelsalat
	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: _____