



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 03.11.2025- 09.11.2025

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Lauchcremesuppe Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Kartoffelpüree Erbsen	Lauchcremesuppe Kartoffel-Sauerkrautauflauf Rettichsalat	Prinzenrolle	Farmer-Salat
	Dessert	Himbeer-Quark-Creme	Himbeer-Quark-Creme		
Dienstag		Kartoffelcremesuppe Reibeplätzchen Apfelmus	Kartoffelcremesuppe Nudeln mit Backobst	Vanillewaffeln	Wachsbohnenalat
	Dessert	Mandarinenkompott	Mandarinenkompott		
Mittwoch		deftiger Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Selbstgemachter Birnenkuchen	Heringsfilet in Tomatensoße
	Dessert	Sahnepudding mit Nusssoße	Sahnepudding mit Nusssoße		
Donnerstag		Minestrone Bratwurst Rahmsoße Kartoffelpüree Apfelrotkohl	Minestrone Gemüsecurry mit Kokosmilch Butterreis Chinakohlsalat mit Mandarinchen	Biskuitrolle	Clementinen
	Dessert	Wackelpudding mit Vanillesoße	Wackelpudding mit Vanillesoße		
Freitag		Paprikacremesuppe Backfisch mit Remoulade warmer Kartoffelsalat	Paprikacremesuppe Gemüsepizza Tomatensalat	Selbstgemachter Zitronenkuchen	Kartoffelsalat
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Samstag		Steckrübeneintopf mit Kasseler	Milchreis mit Zimt und Zucker	Bauern-Rodonkuchen	warmer Kakao
	Dessert	Zitronencreme	Zitronencreme		
Sonntag		Hochzeitssuppe Rinderrouladen Salzkartoffeln Erbsen und Möhren	Hochzeitssuppe Kürbis-Souffle Kartoffelpüree Currysoße	Pudding-Streuselkuchen	gebackener Camembert
	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: _____