



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 12.01.2026- 18.01.2026

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

		Menü 1/Diab 1		Menü 2/Diab 2	
		Vollkost	Leichte Vollkost	Kaffee	Abendbeilage
Montag		Bündner Gerstensuppe Hähnchenbrustfilet Butterreis Spitzkohlgemüse	Bündner Gerstensuppe Gebackene Champignons mit Holländischer Soße Rosmarinkartoffeln Feldsalat mit Himbeerddressing	Nußkuchen	Mini Pizza
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Dienstag		Erbsencremesuppe Nudeln mit Gemüsebolognese Blattsalat mit Joghurtdressing	Erbsencremesuppe Germknödel mit Vanillesoße	Berliner	Vanillequark
	Dessert	Pfirsichkompost	Pfirsichkompost		
Mittwoch		Bigoss "Polnischer Krauteintopf mit Fleischeinlage"	Mailänder Nudeleintopf	Selbstgemachter Käsekuchen	Weißenkrautsalat
	Dessert	Eierlikörpudding	Eierlikörpudding		
Donnerstag		Gemüsecremesuppe Hackbraten Kartoffelpüree Dicke Bohnen mit Bauchspeck	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 Schweinegeschnetzeltes mit Champignons Butterkartoffeln Broccoli	Pilzbrühe mit Eierstich Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung Balkangemüse	Schoko- Waldfruchtkuchen	Grüner Bohnensalat
	Dessert	Eis	Eis		

Das Diätmenü, sowie alle anderen Kostformen, werden von Menü 1 und 2 abgeleitet.

* Zusatzstoffe und Allergene siehe Bewohnerinformation

Nährwertinformationen erhalten Sie im Büro der Küchenleitung.

Beirat: _____

Einrichtungsleitung: _____

Küchenleitung: _____

HWL: _____