



# 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	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
<b>Montag</b>		Bündner Gerstensuppe Hähnchenbrustfilet Butterreis Spitzkohlgemüse	Bündner Gerstensuppe Gebackene Champignons mit Holländischer Soße Rosmarinkartoffeln Feldsalat mit Himbeerdressing	Nußkuchen	Mini Pizza
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
<b>Dienstag</b>		Erbsencremesuppe Nudeln mit Gemüsebolognese Blattsalat mit Joghurtdressing	Erbsencremesuppe Germknödel mit Vanillesoße	Berliner	Vanillequark
	Dessert	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott		
<b>Mittwoch</b>		Bigoss "Polnischer Krauteintopf mit Fleischeinlage"	Mailänder Nudeleintopf	Selbstgemachter Käsekuchen	Weißkrautsalat
	Dessert	Eierlikörpudding	Eierlikörpudding		
<b>Donnerstag</b>		Gemüsecremesuppe Hackbraten Kartoffelpüree Dicke Bohnen mit Bauchspeck	Gemüsecremesuppe Eierfrikassee mit Erbsen und Spargel Waldorfsalat Salzkartoffeln	Apfeltasche	Gewürzgurken
	Dessert	Banane und Mandarine	Banane und Mandarine		
<b>Freitag</b>		Möhrencremesuppe Matjesfilet mit Frankfurter Grüne Soße Bratkartoffeln und Gurkensalat	Möhrencremesuppe Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	Selbstgemachter Kirschkuchen	Mini Schnitzelchen
	Dessert	Mokkapudding	Mokkapudding		
<b>Samstag</b>		Bauerneintopf mit Hackfleisch	Kartoffelrahmsuppe	Grazerringe	Kakao
	Dessert	Rote Grütze	Rote Grütze		
<b>Sonntag</b>		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.  
Nährwertinformationen erhalten Sie im Büro der Küchenleitung.

\* Zusatzstoffe und Allergene siehe Bewohnerinformation

Beirat: \_\_\_\_\_ Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_ Küchenleitung: \_\_\_\_\_ HWL: \_\_\_\_\_