



SENIORENCENTRUM "ST. JOHANNES"

WOCHENSPEISEKARTE VOM 15.12.2025- 21.12.2025

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

		Menü 1/Diab 1	Menü 2/Diab 2	Kaffee	Abendbeilage
		Vollkost	Leichte Vollkost		
Montag		Kohlrabicremesuppe Cordon Bleu mit Currysoße Kartoffelpalten Romanesco	Kohlrabicremesuppe Kartoffel-Sauerkrautauflauf Rettichsalat	Prinzenrolle	Farmer-Salat
	Dessert	Marzipancreme	Marzipancreme		
Dienstag		Pilzbrühe mit Eierstich Reibeplätzchen Apfelmus	Pilzbrühe mit Eierstich Bandnudeln mit Waldpilzen in Sahnesoße Grillgemüse	Dominosteine	Wachsbohnensalat
	Dessert	Mandarinenkompott	Mandarinenkompott		
Mittwoch		deftiger Linseneintopf mit Wiener Würstchen	Grießbrei mit Zimt und Zucker	Selbstgemachter Birnenkuchen	Adventsfeier auf den Wohnbereichen
	Dessert	Bananen-Nuss-Quark	Bananen-Nuss-Quark		
Donnerstag		Gemüsebrühe mit Eieinlauf Schweineschnitzel Kroketten Erbsen und Möhren	Gemüsebrühe mit Eieinlauf Süßkartoffel- Rosenkohl - Pfanne mit Käsesoße	Biskuitterolle	Clementinen
	Dessert	Pfefferkuchenpudding	Pfefferkuchenpudding		
Freitag		Paprikacremesuppe Backfisch mit Remoulade warmer Kartoffelsalat	Paprikacremesuppe Gemüsepizza Tomatensalat	Selbstgemachter Zitronenkuchen	Kartoffelsalat
	Dessert	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt		
Samstag		Steckrübeneintopf mit Kasseler	Bunter Nudelsuppentopf	Christstollen	warmer Kakao
	Dessert	Zitronencreme	Zitronencreme		
Sonntag		Rinderbouillon Schweinegeschnetzeltes mit Champignons Butterkartoffeln Rahmkohlrabi	Gemüsebrühe Kürbis-Souffle Kartoffelpüree Currysoße	Pudding-Streuselkuchen	gebackener Camembert
	Dessert	Eis	Eis		

Das Diätmenu, 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: _____