



KW 36	Montag 31.08.2026	DIENSTAG 01.09.2026	MITTWOCH 02.09.2026	DONNERSTAG 03.09.2026	FREITAG 04.09.2026	SAMSTAG 05.09.2026	SONNTAG 06.09.2026
Tagessuppe	Rinderbrühe mit Nudeln	Gebrannte Grießsuppe	Klare Brühe mit Backerbsen und Gemüsegewürfel	Blumenkohlcremesuppe	Broccolicremesuppe mit Mandelsplitter		Markklößchensuppe
Menü 1	Schaschlikpfanne mit Zwiebeln und Paprika, dazu Kartoffelspalten 	Hühnerfrikassee mit Karotte und Erbse dazu Reis 	Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat 	Hackfleischpfanne mit Mais, Bohne und Wurzelgemüse dazu Reis 	Lachsnudeln mit Salat	Pichelsteiner Eintopf dazu Brötchen	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Preiselbeeren
Menü 2	Vollkornnudelaufguss mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Blattsalat	Sellerieschnitzel mit Kartoffeln und Schmanddip	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelmus 	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln	Kartoffelaufguss mit Zucchini und Cocktailltomate	Bunte Schupfnudel-Pfanne mit Paprika, Zucchini Zwiebeln, dazu Frischkäsesoße 	Gratiniertes Gemüse in Kräutersoße mit Nudeln
Dessert	Vanillequark mit Aprikosenspiegel	Kirschgötterspeise mit Vanillesoße	Erdbeerpudding	Pfirsichkompott mit Sahnehaube	Cremiger Joghurt mit Kirschtopping	Vanillejoghurt	Eisdessert
Nachmittag	Zitronenkuchen 	Obstkuchen	Hefezopf	Streuselkuchen	Schwedische Apfeltorte aus der Wohnbereichsküche 	Schokocroissant	Bienenstich
Abend	Tortenbrie mit Trauben	Blutwurst, Tilsiter und Rettichsalat	Pizza-Aufstrich mit Bauernbrot 	Putenaufschnitt und Emmentaler mit Perlzwiebeln	Weißwurst mit süßem Senf und Brezel	Wurstaufschnitt, Emmentaler	Mortadella und Frischkäse dazu ein Gläschen Wein

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.
Für weitere Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter 07136/ 9687818

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Schichtleitung oder unsere Gastronomieleitung:
Herr Axel Thoma

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 