

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 01.07.2024	Cevapcici vom Geflügel <sup>51,511,52,54,58,61</sup> dazu Paprikareis und Joghurt Dipp <sup>52,58</sup>	Gebackener Weichkäse <sup>51,511,514,52,58</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup> und Joghurt Dipp <sup>52,58</sup>	Ananaskompott
Dienstag, 02.07.2024	Schweinegulasch <sup>51,511,515,57,60</sup> mit Kartoffelstampf <sup>2,12,52,58,63</sup>	Vegetarische Röstipizza <sup>1,12,58</sup> dazu einen Sahne-Gurkensalat <sup>52,58</sup>	Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Mittwoch, 03.07.2024	Schnitzel vom Schwein <sup>51,511</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup> Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise <sup>52,54,58,60</sup>	Gemüsebratling <sup>51,511,54,60</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup> Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise <sup>52,54,58,60</sup>	Pudding mit Schokoladengeschmack <sup>52,58</sup>
Donnerstag, 04.07.2024	(Bewohnerwunsch) Schweitzer-Wurstsalat mit Gurke und Zwiebeln <sup>1,2,4,12,16,58</sup> Bratkartoffeln	Germknödel Zweifarbig <sup>51,511,52,57,58,59,591</sup> mit Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
Freitag, 05.07.2024	Lachs-Lasagne mit Blattspinat <sup>1,12,51,511,52,54,55,58,60</sup> in einer Limetten-Hollandaise <sup>2,52,54,58,60</sup>	Gefüllte Käse-Tortelini <sup>1,51,511,52,54,58</sup> in einer Kräuter- Käsesoße <sup>12,51,511,52,58</sup>	Götterspeise <sup>12</sup>
Samstag, 06.07.2024	Ungarische Gulaschsuppe <sup>93,63</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Italienischer Gemüseeintopf <sup>60</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Pistazienpudding <sup>12,52,58,59,593</sup>
Sonntag, 07.07.2024	"Züricher Geschnetzeltes" vom Schweinelendchen <sup>93,52,58,63</sup> mit Butterspätzle <sup>12,51,511,54</sup>	Waldpilz-Jägerpfanne <sup>52,58</sup> mit Butterspätzle <sup>12,51,511,54</sup>	Eisdessert <sup>12,52,58,59,592,593</sup>

Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_

Küchenleitung: \_\_\_\_\_

Beirat: \_\_\_\_\_

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 08.07.2024	Currywurst vom Schwein <sup>2,8,16,60,61</sup> mit Röstinchen	Gnocchi mit <sup>54</sup> Bärlauch-Rahmsoße <sup>2,12,51,511,52,58</sup>	Apfelkompott <sup>2</sup>
Dienstag, 09.07.2024	Putengeschnetzeltes mit <sup>2,51,511,52,58</sup> mit Kartoffelstampf <sup>2,12,52,58,63</sup>	Backofenkartoffel <sup>52,58</sup> mit Kräuterdipp <sup>52,58</sup>	Bananenpudding <sup>12,52,58</sup>
Mittwoch, 10.07.2024	Schnitzel nach "Wiener Art" <sup>14,51,511</sup> dazu Kartoffelsalat mit Essig & Öl <sup>1,61</sup> mit Ketchup	Grießbrei <sup>1,51,511,52,58</sup> dazu eine Waldbeerensoße	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
Donnerstag, 11.07.2024	Gyros von der Hähnchenbrust und Zaziki <sup>52,58</sup> dazu Reis	Nudelauflauf mit Gemüse <sup>1,12,51,511,52,54,58</sup> Tomatenrahmsoße <sup>51,511,52,58</sup>	Obstsalat
Freitag, 12.07.2024	Fischfrikadelle "Bremer Art" <sup>51,511,52,55,58</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup> und Rahmspinat <sup>12,51,511,52,58</sup>	Rührei <sup>2,52,54,58</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup> und Rahmspinat <sup>12,51,511,52,58</sup>	Grießpudding <sup>51,511,52,58</sup>
Samstag, 13.07.2024	Linseneintopf <sup>60</sup> mit Wursteinlage <sup>1,2,16</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Möhren-Kartoffel-Eintopf <sup>60</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Sonntag, 14.07.2024	Nackenbraten in Senfkruste <sup>4,61</sup> Serviettenknödel <sup>2,51,511,52,54,58</sup> und Erbsengemüse <sup>2,12,51,511,52,58</sup>	(Bewohnerwunsch) Eiersalat <sup>2,4,12,52,54,58,61</sup> dazu Baguette <sup>51,511</sup>	Eisdessert <sup>12,52,58,59,592,593</sup>

Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_

Küchenleitung: \_\_\_\_\_

Beirat: \_\_\_\_\_

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 15.07.2024	(Bewohnerwunsch) Hackbällchen in Tomatensoße mit Käse überbacken <sup>1,12,54,58</sup> dazu Reis	Schupfnudelpfanne mit Marktgemüse <sup>12,51,511,54</sup> Tomaten-Kräuter-Soße	Fruchtcocktail <sup>12</sup>
Dienstag, 16.07.2024	Gebratene Schinkennudeln <sup>1,2,12,16,51,511</sup> Tomaten-Kräuter-Soße	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung <sup>51,511,52,54,58</sup> mit Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Mittwoch, 17.07.2024	Schnitzel vom Schwein <sup>51,511</sup> mit einer Paprika-Gewürz Gurken-Soße <sup>4,51,511,515,57,60</sup> dazu Herzoginkartoffeln <sup>52,58</sup>	Farfalle <sup>51,511</sup> in einer Käse-Lauch-Soße <sup>12,51,511,52,58</sup>	Cappuccinocrema <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 18.07.2024	Lasagne mit Hackfleisch <sup>1,12,51,511,52,58,60</sup> und Gurkensalat <sup>1,2</sup>	"Arme Ritter" <sup>51,511,52,54,58</sup> Apfel-Rosinen-Kompott <sup>2</sup> dazu Zimt und Zucker	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
Freitag, 19.07.2024	Knusper Backfisch <sup>51,511,55,61</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup> dazu Remoulade <sup>2,54,61</sup>	Eier in <sup>54</sup> einer "Frankfurter grüne Soße", <sup>2,4,12,52,54,58,61</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup>	Götterspeise <sup>12</sup>
Samstag, 20.07.2024	Hühnereintopf mit Nudeln <sup>2,51,511,54,60</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Gemüseintopf <sup>60</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Himbeerpudding <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 21.07.2024	Schweineroulade in Sauce <sup>12,51,511,515,57,60</sup> mit Butterspätzle <sup>12,51,511,54</sup> und rote Bete Salat <sup>2,4</sup>	Spätzle-Gemüse-Pfanne <sup>12,51,511,54</sup>	Eisdessert <sup>12,52,58,59,592,593</sup>

Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_

Küchenleitung: \_\_\_\_\_

Beirat: \_\_\_\_\_

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 22.07.2024	Frikadelle vom Schwein <sup>12,51,511,515,54,57,60</sup> in einer Bratensoße <sup>12,51,511,515,57,60</sup> Kohlrabigemüse <sup>12,51,511,52,58</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup>	Brokkoli-Nußecke <sup>51,511,516,59,591,592</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>52,54,58,60</sup>	Pfirsichkompott <sup>2</sup>
Dienstag, 23.07.2024	(Bewohnerwunsch) Salatteller mit Geflügelstreifen <sup>2</sup> Joghurtdressing <sup>52,58</sup> dazu Brötchen <sup>51,511</sup>	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>52,58</sup> dazu eine Waldbeerensoße	Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Mittwoch, 24.07.2024	Schnitzel vom Schwein in einer Champignon- Rahmsoße <sup>12,51,511,515,52,57,58,60</sup> dazu Röstiecken	Kartoffel-Gemüse-Auflauf <sup>1,12,52,54,58</sup> mit einer Béchamelsauce <sup>2,12,51,511,52,58</sup>	Pudding mit Vanillegeschmack <sup>12,52,58</sup>
Donnerstag, 25.07.2024	Gefüllte Paprikaschote mit eigener Soße <sup>51,511,54</sup> dazu Reis	Gefüllte Käse-Tortelini <sup>1,51,511,52,54,58</sup> mit einer Tomaten-Kräuter-Soße	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
Freitag, 26.07.2024	(Bewohnerwunsch) Fischstäbchen <sup>51,511,55</sup> mit Kartoffelstampf <sup>2,12,52,58,63</sup> und Rahmspinat <sup>12,51,511,52,58</sup>	Rührei <sup>2,52,54,58</sup> mit Kartoffelstampf <sup>2,12,52,58,63</sup> und Rahmspinat <sup>12,51,511,52,58</sup>	Götterspeise <sup>12</sup>
Samstag, 27.07.2024	Hackfleisch-Laucheintopf <sup>52,58</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Pichelsteiner Suppentopf <sup>2,12,60</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Pudding mit Erdbeergeschmack <sup>12,52,58</sup>
Sonntag, 28.07.2024	Rindergulasch mit <sup>2</sup> mit Backofenkroketten <sup>52,58</sup> dazu Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>2,52,58,60,63</sup>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse <sup>52,58</sup> mit einer Kräutersoße <sup>12,51,511,52,58</sup>	Eisdessert <sup>12,52,58,59,592,593</sup>

Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_

Küchenleitung: \_\_\_\_\_

Beirat: \_\_\_\_\_

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 29.07.2024	Bratwurst vom Schwein <sup>16,60,61</sup> mit Kartoffelstampf <sup>2,12,52,58,63</sup> dazu Leipziger Allerlei <sup>12</sup> und Senf <sup>61</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>51,511,54</sup> dazu Salzkartoffeln mit Kräuterdipp <sup>52,58</sup>	Birnenkompott
Dienstag, 30.07.2024	Schweinehaschee <sup>51,511,515,57,60</sup> mit Nudeln <sup>12,51,511</sup>	Vegetarische Frühlingsrolle <sup>3,51,511,60</sup> mit Süß-Sauer-Sauce <sup>8</sup> Glasnudelsalat <sup>2,51,511,57</sup>	Nuss-Nougat Pudding <sup>52,58,59,592</sup>
Mittwoch, 31.07.2024	Cordon Bleu vom Hähnchen <sup>1,16,51,511,52,58</sup> mit Erbsen und Möhren in Rahm <sup>12,51,511,52,58</sup> dazu Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer aus der Pfanne <sup>51,511,54</sup> dazu Apfelmus <sup>2</sup>	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
Donnerstag, 01.08.2024	(Bewohnerwunsch) Bockwurst <sup>1,2,16</sup> mit buntem Nudelsalat <sup>2,4,12,51,511,54,61</sup> mit Ketchup	Allgäuer Käsespätzle <sup>1,12,51,511,52,54,58</sup> dazu Tomatensalat <sup>2</sup>	Obstsalat
Freitag, 02.08.2024	Seelachs <sup>55</sup> in einer Gemüsesahnesoße <sup>12,51,511,52,58,60</sup> mit Butterkartoffeln <sup>12</sup>	Apfelstrudel <sup>51,511</sup> mit Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Fruchtjoghurt <sup>7,10,12,52,58</sup>
Samstag, 03.08.2024	Möhren-Kartoffel-Eintopf <sup>60</sup> mit Wursteinlage <sup>1,2,16</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Kartoffel-Gemüseintopf <sup>2,52,58,60,63</sup> und Brot <sup>1,51,511,514</sup>	Pudding mit Karamelgeschmack <sup>52,58</sup>
Sonntag, 04.08.2024	Hähnchenschenkel dazu Röstiecken mit Ketchup dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>52,58</sup>	Kirschmichel <sup>51,511,52,54,58</sup> mit Vanillesoße <sup>12,52,58</sup>	Eisdessert <sup>12,52,58,59,592,593</sup>

Einrichtungsleitung: \_\_\_\_\_

Küchenleitung: \_\_\_\_\_

Beirat: \_\_\_\_\_

Allgemeine Informationen: Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr. Änderungen vorbehalten. BE-Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Personal erfragt werden. Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal nach der aktuellen Tagessuppe.