

KW 12	MONTAG 17.03.2025	DIENSTAG 18.03.2025	MITTWOCH 19.03.2025	DONNERSTAG 20.03.2025	FREITAG 21.03.2025	SAMSTAG 22.03.2025	SONNTAG 23.03.2025
Tagessuppe	Weißkohlsüppchen	Zucchinicremesuppe	Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Eierstich	Selleriecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende	Kraftbrühe mit Einlage
Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Champignons, dazu Knöpfele	Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Reis	Currywurst mit Röstkartoffeln, dazu Salat	Schaschlikgulasch von der Pute mit Spiralnudeln	Seelachswürfel in Gemüse-Weißweinsauce, dazu Reis	Schwäbischer Linseneintopf mit Kartoffeln und Saitewurstle	Stuttgarter Rahmbraten vom Schwein mit Karottengemüse und Semmelknödel
Menü 2	Gaißburger Marsch	gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote Bete Salat	Schinkennudeln mit Ei, dazu bunter Salat	Leber Berliner Art mit Kartoffelpüree und Apfelspalten	Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Kartoffelbrei	Schwäbischer Linseneintopf mit Kartoffeln und Saitewurstle	Stuttgarter Rahmbraten vom Schwein mit Karottengemüse und Semmelknödel
Menü 3 vegetarisch	Vollkorn Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Kräuterquark	Hausgemachte Dampfknudeln mit Vanillesauce	Überbackene Vollkornnudelpfanne mit Gemüse in Sahnesauce	Spiralnudeln "Pomodoro" mit Tomatensauce und Reibekäse	Kohlrabischnitzel mit Kerbeldip und Kartoffeln	Schwäbischer Linseneintopf mit Kartoffeln	Vegetarischer Karotteneintopf mit Frühlingslauch und Kartoffeln
Dessert	Bayrisch Creme	Mandarinen-Creme	Frisches Obst	Schokoladenpudding mit Sauerkirschen	gelbe Grütze mit Vanillesauce	Grießflammerie mit Zimtpflaumen	Eisdessert
Nachmittag	Hausgemachter Apfelkuchen	Rhabarberkuchen	Hausgemachter Zitronenkuchen	Karotten-Nuss-Kuchen	Aprikosen-Sand-Kuchen	Hefezopf	Frischkäsekuchen mit Früchten
Abend	Käse- und Wurstaufschnitt, dazu Tomaten	Rohkost mit Quarkdip	Salami und Käseaufschnitt mit Essiggemüse	Eier-Käse-Salat	Lyoner-aufschnitt und Hüttenkäse	Kalter Braten mit Sauce Tartar, dazu Bratkartoffel	Schwäbischer Wurstsalat, mit Käse und hausgebackenem Bauernbrot

Jakob-Sigle-Heim
Rosensteinstr. 28-30
70806 Kornwestheim
Mobiler Dienst 071541325-46

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit. Für Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter: 07154 1325-91

Bewohnerwunsch 

Aktionsgericht 

Handwerk 

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Schichtleitung oder unsere [Gastronomieleitung](#).
Herr Robin Franke

Änderungen vorbehalten