

KW 4	MONTAG 20.01.2025	DIENSTAG 21.01.2025	MITTWOCH 22.01.2025	DONNERSTAG 23.01.2025	FREITAG 24.01.2025	SAMSTAG 25.01.2025	SONNTAG 26.01.2025
Tagessuppe	cremige Linsensuppe	Nudelsuppe	Gemüsebrühe mit Einlage	Bohnensüppchen	Cremige Erbsensuppe mit Croutons	Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Wochenende	Eierflockensuppe mit Gemüse
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße, dazu Reis	paniertes Rahmschnitzel von der Pute mit Kräuterknöpfle	Deftiger Rindergulasch mit Paprika, dazu Spiralnudeln	Hackfleischbällchen mit Tomatenrahmsoße, Reis und Gurkensalat	Gabackenes Fischfilet mit Sc. Tartar, dazu Schnittlauchkartoffeln	Wirsingelintopf mit Kartoffeln und Speckwürfel und Brötchen	Rinderbraten mit Knöpfle und Gemüsesalat
Menü 2	Gegrillter Schweinbauch auf Lauchgemüse, dazu Kartoffeln	Fleischkäs-Kartoffel-Pfanne mit Gemüse und Ei	Wildbratwurst mit Rotkraut und Kartoffelstampf	Chili con carne vom Rind mit Kartoffelwürfel	Fusilli "Cabonara" mit Schinken-Sahne-Soße, bunter Salat	Blutwurstpfännle mit Apfel, Zwiebel und Bratkartoffel	Rinderbraten mit Knöpfle und Gemüsesalat
Menü 3 vegetarisch	Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Reibekäse	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Tortellini mit Käse-Sahnesoße, dazu bunter Salat	Chili sin Carne mit Kartoffelwürfel und Brot	Bunte Kartoffelfrikadellen mit Kräutersoße	Wirsingelintopf mit Kartoffelwürfel, Brötchen	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin
Dessert	Pfirsichcreme	Straciatellajoghurt	frisches Obst	Vanillepudding mit Fruchtmark	Früchtequark	Pflaumenkompott mit Zimtsahne	Eiscreme
Nachmittag	Hausgemachter Nusskuchen	Streußelkuchen	Hausgemachter Käsekuchen	Hausgemachter Mandarinkuchen	Hausgemachter Ananas-Kokos-Kuchen	Hefezopf	Hausgemachte Sahneschnitte
Abend	Schinkenwurst und Schnittkäse, dazu Gurkenscheiben	Pfälzer Blutwurst, Schnittkäse und Esslsgemüse	Salami und Camembert mit Cornichons	"Russische Eier" Fleischwurstsalat mit gefülltem Ei	Gemischter Aufschnitt, Emmentaler und Tomate	Bockwurst mit Pommes frites	Eierlyoner, Frischkäse und Radieschen

Jakob-Sigle-Helm
Rosensteinstr. 28-30
70806 Kornwesthelm
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

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

Bewohnerwunsch



Aktionsgericht



Handwerk



Änderungen vorbehalten