






| | MONTAG 15.07.2024 | DIENSTAG 16.07.2024 | MITTWOCH 17.07.2024 | DONNERSTAG 18.07.2024 | FREITAG 19.07.2024 | SAMSTAG 20.07.2024 | SONNTAG 21.07.2024 |
|--------------------|---|---|--|---|--|---|--|
| 29. Woche | | | | | | | |
| Tagessuppe | Champignonrahmsuppe | Kraftbrühe mit Einlage | Kartoffelsüppchen | Französische Zwiebelsuppe | Karottensüppchen | Wir wünschen ein schönes Wochenende | Rieslingschaumsuppe mit Croutons |
| Menü 1 | Rinderfrikadelle mit Rahmsoße, dazu Nudeln und Gurkensalat  | Putenragout "Esterhazy" in Gemüsesoße, dazu Reis | zarte Hähnchenbrust mit Currysoße, dazu Kräuterris | Hausgemachte Lasage mit Tomatensugo, dazu Salat  | paniertes Fischfilet mit Remouladensoße, dazu Petersillenkartoffel | Gemüseintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln | zarter Schweinebraten mit Rotweinsoße, Semmelknödel und Salat  |
| Menü 2 | Geschnetzeltes in Paprika soße serviert mit Reis | Zwiebelrostbraten vom Schweinenacken, dazu Spätzle  | Bratwurst mit Kartoffelstampf und Selleriesalat | Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffeln | Kartoffelrösti mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken | Saure Kutteln mit Bratkartoffel | zarter Schweinebraten mit Rotweinsoße, Semmelknödel und Salat |
| Menü 3 vegetarisch | Kartoffelcurry mit Erbsen und Paprika | Vollkornpenne mit tomatisierter Paprika soße, dazu Salat | Rissoleekartoffeln mit Kräuterquark und buntem Salat | Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln Vanillesoße  | Spaghetti mit Käse-Basilikum-Soße, dazu bunter Salat | Gemüseintopf mit Kartoffeln und Brötchen | Hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout |
| Dessert | Joghurt-Panna Cotta | Grießpudding | frisches Obst | Schokoladencreme | Bereenquark | Orangen-Buttermilch-Creme | Eisdessert |
| Nachmittag | Hausgebackener Sandkuchen mit Früchten | Hausgemachter Käsekuchen | Mandelmuffin | Hausgebackener Birnenkuchen | Hausgemachter Rotweinkuchen | Hefezopf | Hausgemachte Frucht-Sahneschnitte |
| Abend | Bierschinken, Edamerkäse und Cornichons | gekochter Schinken, Frischkäse und Paprika | Kalbsleberwurst und Schnittkäse | Toast Hawaii mit Schinken, Käse und Ananas | Schweinskopfsülze mit Radieschenvinalgrette Bauernbrot | Fleischwurst im Ring Maasdamer, Farmersalat | hausgemachter Kartoffelsalat mit Saitenwürstle |

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit. Für weitere 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:
Frau Nicole Stegmaier

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 