

30. Woche	MONTAG 22.07.2024	DIENSTAG 23.07.2024	MITTWOCH 24.07.2024	DONNERSTAG 25.07.2024	FREITAG 26.07.2024	SAMSTAG 27.07.2024	SONNTAG 28.07.2024
Tagessuppe	gebrannte Grießsuppe	Kraftgrühe mit Einlage	Tomatencremesuppe	Kraftbrühe mit Klößchen	Curry-Kokos Suppe	Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Wochenende	Brokkolicremesuppe
Menü 1	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce, dazu Knöpfe	Saitenwürstle mit Senf und Kartoffel-Gurken-Salat	Asianudeln mit Woggemüse und Hähnchenbruststreifen	Cevapcici mit Djuvecreis und Ajvar 	Fischfilet unter der Kartoffel-Kräuter-Kruste auf Gemüse-Safran-Soße	Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfel und Kalbslyoner	zarter Rinderbraten mit Spätzle, dazu Gemüsesalat
Menü 2	Zwiebelfleisch vom Schweinenacken, dazu Bratkartoffel	geschmorte Schweinebäckle mit Linsengemüse und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes in körniger Senf-Balsamico-Soße, serviert mit Reis	Paprika-Sahne-Hähnchen, serviert mit Schupfnudeln	gebratene Maultaschen mit Ei, dazu Blattsalat	Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Kartoffeln	zarter Rinderbraten mit Spätzle, dazu Gemüsesalat 
Menü 3 vegetarisch	Kartoffel-Kohlrabi-Puffer mit Petersiliensoße 	Vollkornspirelli "Napoli" mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu Salat	Cremiger Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott 	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat	Zucchinischnitzel auf Tomatenspaghetti 	Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfel, brötchen	Gemüseragout mit Risoleekartoffeln
Dessert	Naturjoghurt mit Müsli	Cappuccinocrema	Frisches Obst	Schwarzwälder Kirschcreme	Vanillepudding mit Fruchtmark	Beerenkompott mit Holundersahne	Eisdessert
Nachmittag	Hausgemachter Mandelkuchen	Hausgebackener Schokoladenkuchen	Hausmacher Obstkuchen	Buttermilchmuffin	Hausgebackener Kirschsandkuchen	Hefezopf	Hausgemachte Cremeschnitte
Abend	Frischer gemischter Aufschnitt und Käse	Teewurst und Schnittkäse mit Essiggemüse	Putensalami, Edamer und Tomate	Kräuterquark mit hausgebackenes Vollkornbrot	Jagdwurstaufschnitt und Tillsitter	Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat	Geflügelpastete und Camembert

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

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:
Frau Nicole Stegmaier

Bewohnerwunsch



Aktionsgericht



Handwerk



Änderungen vorbehalten