

# Speiseplan

## Montag

Zwischenmahlzeit:  
Obst

Mittag: Putengeschnetzeltes (i)  
Frühlingsgemüse „naturell“  
Salzkartoffeln (g) Schokoladenpudding  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Dienstag

Zwischenmahlzeit:  
Plätzchen

Mittag: Königsberger Klopse (a,c,g,i)  
Langkorn-Reis  
Sahnepudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Mittwoch

Zwischenmahlzeit:  
Shake

Mittag: Gemüse Eintopf „Gärtnerin“ (i)  
Brötchen  
Karamelpudding  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Donnerstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchschnitte

Mittag: Mini-Rinderfrikadellen (c,i)  
Jägerrahmsoße (a,g,i)  
BIO Gemüse-Kräuterreis (i) Bananenpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Freitag

Zwischenmahlzeit:  
Joghurt

Mittag: Paniertes Seelachs (a,d,j)  
Remouladensoße (1,a,c,g,i,j)  
Salzkartoffeln (g) und Salat gesüßtes Obst  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Samstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchbrötchen

Mittag: Champignon topf (a,g,i)  
Echt schwäbische Spätzle (a,c)  
Joghurt  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Sonntag

Zwischenmahlzeit:  
Früchtepunsch

Mittag: Saftiger Schweinebraten (a,i)  
Grüne Bohnen „naturell“  
Kartoffelbällchen (c,g) Eis  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

**Auf Wunsch können Beilagen getauscht werden.**

**Dies bitte bei dem Küchenpersonal rechtzeitig angeben.**

Erstellt vom: Seniorenzentrum Haus Georg. Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;  
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat;  
9) mit Süßungsmitteln; Allergene: a) Glutenartiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier;  
d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf, k)  
Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulphite; m) Lupinen; n) Weichtiere;



**Für weitere Informationen bezüglich Allergenen wenden Sie sich an unser Küchenpersonal.**

# Speiseplan

## Montag

Zwischenmahlzeit:  
Obst

Mittag: Gemüseaultaschen (a,c,i)  
Tomatensoße (a,g,i,j,k)  
Salat, Grieß  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Dienstag

Zwischenmahlzeit:  
Plätzchen

Mittag: Zwiebelfleisch (i)  
Blumenkohl (a,g)  
Salzkartoffeln (g) gesüßtes Obst  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Mittwoch

Zwischenmahlzeit:  
Shake

Mittag: Kartoffeleintopf (i)  
Brötchen  
Bananenpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Donnerstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchschnitte

Mittag: Omelett natur (a,c,g)  
Rahmspinat (g,i)  
Salzkartoffeln, Karamellpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Freitag

Zwischenmahlzeit:  
Joghurt

Mittag: Gegrillte Alaska-Seelachsfiletschnitte (d)  
Senf-Kräutersoße (a,c,g,i,j)  
Langkorn-Reis und Salat, Vanillepudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Samstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchbrötchen

Mittag: Mascarpone-Maccaroni (a,c,g)  
Salat  
Joghurt  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Sonntag

Zwischenmahlzeit:  
Früchtepunsch

Mittag: Putenbraten (a,g,i)  
Rosenkohl (a,g,i)  
Kartoffelklöße (a,c) , Eis  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

**Auf Wunsch können Beilagen getauscht werden.  
Dies bitte bei dem Küchenpersonal rechtzeitig angeben.**

Erstellt vom: Seniorenzentrum Haus Georg. Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat; 9) mit Süßungsmitteln; Allergene: a) Glutenartiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf, k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulphite; m) Lupinen; n) Weichtiere;



**Für weitere Informationen bezüglich Allergenen wenden Sie sich an unser Küchenpersonal.**

# Speiseplan

## Montag

Zwischenmahlzeit:  
Obst

Mittag: Schweineschnitzel „Cordon bleu Art“ (3,a,c,g)  
Mischgemüse (i) Béchamelkartoffeln (g)  
Vanillepudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Dienstag

Zwischenmahlzeit:  
Plätzchen

Mittag: Kirsch-Pfannkuchen (a,c,g)  
Vanillesoße (a,g)  
Schokoladenpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Mittwoch

Zwischenmahlzeit:  
Shake

Mittag: Hühnersuppentopf (a,c)  
Brötchen  
Karamelpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Donnerstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchschnitte

Mittag: Grünkernküchle (a,c,i) Helle Kräutersoße (a,g,j)  
Frühlingsgemüse „naturell“ und Salzkartoffeln (g)  
Quark mit Obst  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Freitag

Zwischenmahlzeit:  
Joghurt

Mittag: Fischpfanne „provençal“ (a,d,g,j)  
Langkorn-Reis  
Bananenpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Samstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchbrötchen

Mittag: Puten-Hacksteak (a) Delikate Rahmsoße (a,g,i)  
Erbsen „naturell“ und Zöpfli-Nudeln (a)  
Gesüßtes Obst  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Sonntag

Zwischenmahlzeit:  
Früchtepunsch

Mittag: Rinderroulade „Hausfrauen Art“ (i,j)  
Apfelrotkohl Salzkartoffeln (g)  
Joghurt  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

**Auf Wunsch können Beilagen getauscht werden.**

**Dies bitte bei dem Küchenpersonal rechtzeitig angeben.**

Erstellt vom: Seniorenzentrum Haus Georg. Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat; 9) mit Süßungsmitteln; Allergene: a) Glutenartiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf, k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulphite; m) Lupinen; n) Weichtiere;



**Für weitere Informationen bezüglich Allergenen wenden Sie sich an unser Küchenpersonal.**

# Speiseplan

## Montag

Zwischenmahlzeit:  
Obst

Mittag: Kasseler mit Sauerkraut (3)  
Kartoffelgratin (g)  
Grieß  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Dienstag

Zwischenmahlzeit:  
Plätzchen

Mittag: Rinderhackfleischsoße (i)  
Maccaroni (a,c)  
Rote Grütze  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Mittwoch

Zwischenmahlzeit:  
Shake

Mittag: Bunter Grießnockerl-Suppentopf (a,c,i)  
Brötchen  
Karamellcreme  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Donnerstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchschnitte

Mittag: Drumsticks mit Jägerrahmsoße (a,g,i)  
Pastinaken-Karottengemüse „naturell“ Bratkartoffeln  
Vanillepudding  
15 Uhr: Kaffee und Rosinenbrot mit Butter

## Freitag

Zwischenmahlzeit:  
Joghurt

Mittag: Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert (a,d,g,j)  
Zwiebel-Sahnesoße (a,g) Salzkartoffeln (g) und Salat  
Schokopudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Samstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchbrötchen

Mittag: Gemüseschnitzel (a) Helle Kräutersoße (a,g,j)  
Frühlingsgemüse „naturell“ und Langkorn-Reis  
Fruchtjoghurt  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Sonntag

Zwischenmahlzeit:  
Früchtepunsch

Mittag: Sahnegeschnetzeltes (a,g,i,j)  
Rosenkohl (a,g,i) Kartoffelbällchen (c,g)  
Gesüßtes Obst  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

**Auf Wunsch können Beilagen getauscht werden.**

**Dies bitte bei dem Küchenpersonal rechtzeitig angeben.**

Erstellt vom: Seniorenzentrum Haus Georg. Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;  
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat;  
9) mit Süßungsmitteln; Allergene: a) Glutenartiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier;  
d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf, k)  
Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulphite; m) Lupinen; n) Weichtiere;



**Für weitere Informationen bezüglich Allergenen wenden Sie sich an unser Küchenpersonal.**

# Speiseplan

## Montag

Zwischenmahlzeit:  
Obst

Mittag: Spätzle-Pfanne (a,c,g,i)  
Salat  
Sahnepudding  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Dienstag

Zwischenmahlzeit:  
Plätzchen

Mittag: Bratwurst (g,i) Mischgemüse (i)  
Salzkartoffeln (g)  
Schokoladenpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Mittwoch

Zwischenmahlzeit:  
Shake

Mittag: Weiße Bohneneintopf (a,c,i)  
Brötchen  
Rote Grütze  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Donnerstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchschnitte

Mittag: Hühnerfrikassee (c,g)  
Langkorn-Reis  
Vanillepudding  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Freitag

Zwischenmahlzeit:  
Joghurt

Mittag: Fischfrikadellen (a,d)  
Zucchini Gemüse „naturell“ Béchamelkartoffeln (g)  
Gesüßtes Obst  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

## Samstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchbrötchen

Mittag: Süße Lasagne (a,c,g)  
Salat  
Joghurt  
15 Uhr: Kaffee und Plätzchen

## Sonntag

Zwischenmahlzeit:  
Früchtepunsch

Mittag: Hubertusbraten (g,i,j) Grüne Bohnen „naturell“  
Salzkartoffeln (g)  
Karamelpudding  
15 Uhr: Kaffee und Kuchen

**Auf Wunsch können Beilagen getauscht werden.**

**Dies bitte bei dem Küchenpersonal rechtzeitig angeben.**

Erstellt vom: Seniorenzentrum Haus Georg. Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat; 9) mit Süßungsmitteln; Allergene: a) Glutenartiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf, k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulphite; m) Lupinen; n) Weichtiere;



**Für weitere Informationen bezüglich Allergenen wenden Sie sich an unser Küchenpersonal.**

# Speiseplan

## Montag

Zwischenmahlzeit:  
Obst

Mittag: Köttbullar (a,c,g,i)  
Alternativ: Pommes frites, Grießbrei

15 Uhr: Kaffee + Kuchen

## Dienstag

Zwischenmahlzeit:  
Plätzchen

Mittag: Schweineschnitzel „natur“ (a,c)  
Alternativ: Bratensoße a,i) Schwarzwurzeln (a,g) und  
Bratkartoffeln, Götterspeise

15 Uhr: Kaffee + Kuchen

## Mittwoch

Zwischenmahlzeit:  
Shake

Mittag: Grünkohleintopf  
Alternativ: Brötchen, Obst

15 Uhr: Kaffee + Kuchen

## Donnerstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchschnitte

Mittag: Kartoffelpuffer (a,c)  
Alternativ: Apfelmus (3)  
Salat, Vanillepudding

15 Uhr: Kaffee + Kuchen

## Freitag

Zwischenmahlzeit:  
Joghurt

Mittag: Fischstäbchen (a,d)  
Alternativ: Remouladensoße (1,a,c,g,i,j)  
Salzkartoffeln (g) und Salat, Quark

15 Uhr: Kaffee + Kuchen

## Samstag

Zwischenmahlzeit:  
Milchbrötchen

Mittag: Reis-Gemüsepfanne (i), Joghurt  
Alternativ:

15 Uhr: Kaffee + Plätzchen

## Sonntag

Zwischenmahlzeit:  
Früchtepunsch

Mittag: Hähnchenbrustfilets  
Alternativ: Delikate Rahmsoße (a,g,i)  
Apfelrotkohl und gebackene Kartoffelspalten, Eis

15 Uhr: Kaffee + Kuchen

**Auf Wunsch können Beilagen getauscht werden.**

**Dies bitte bei dem Küchenpersonal rechtzeitig angeben.**

Erstellt vom: Seniorenzentrum Haus Georg. Änderungen vorbehalten.

**Zusatzstoffe:** 1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;  
4) mit Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) mit Phosphat;  
9) mit Süßungsmitteln; **Allergene:** a) Glutenartiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier;  
d) Fische; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf, k)  
Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulphite; m) Lupinen; n) Weichtiere;



**Für weitere Informationen bezüglich Allergenen wenden Sie sich an unser Küchenpersonal.**