

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Leichte Vollkost

Menü 3 Vegetarisch

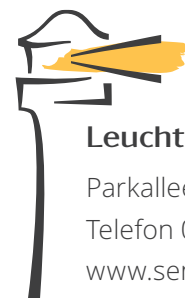
Freitag 25.1.2019	Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat, Kirschkompott A, C, J, K, IV, 3, 4, 7, 10	Hochzeitsuppe mit Eier- stich, Fleischklößchen und einem Brötchen, Kirschkompott A, C, I, 3, 7, 9	Gemüsepfanne mit Pfirsich, dazu Curryreis, Kirschkompott A, J
Samstag 26.1.2019	Bohnen-Gemüse Eintopf mit Kasselerwürfel, Mandarine B, C, H, I, 7	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Schinken, dazu Tomatensauce, Mandarine B, C, H, IV, 3, 7	Zwiebelsuppe, Süßer Milchreis-Auflauf mit Zimt, dazu Himbeer-Kirschsauce IV, 3, 7
Sonntag 27.1.2019	Gemüsebouillon, Sauerbraten mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln, Vanillequark A, B, C, J, 7, 9	Gemüsebouillon, Putenbrustbraten mit Sauce, Rahmbroccoli und Salzkartoffeln, Vanillequark A, C, IV, 7, 9	Gemüsebouillon, Broccoli-Nussecke mit heller Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Vanillequark A, C, IV, 3, 7, 8, 9
Montag 28.1.2019	Sauerkrautgestampftes mit Bratwurst, Stracciatellajoghurt C, D, H, 7	Hähnchen „Cordon Bleu“ mit Sauce, Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Stracciatellajoghurt B, IV, 7	Kürbis-Möhrensuppe, Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce I, IV, 3, 7
Dienstag 29.1.2019	Spitzkohl „angeschwitzt“ mit Salzkartoffeln, Frikadelle und Sauce, Pudding mit Mandelgeschmack A, B, H, K, IV, 7, 9	Pichelsteiner Eintopf mit einem Brötchen, Pudding mit Mandelgeschmack A, B, C, H, K, IV, 3, 6, 7, 9, 10	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Schnittlauchsauce, Pudding mit Mandelgeschmack A, K, IV, 7
Mittwoch 30.1.2019	Grünkohl mit Kohlpinkel, Kasseler und Salzkartoffeln, Pudding mit Schokoge- schmack und Vanillesauce B, C, H, J, IV, IH, 7, 10	Blumenkohl in Rahm, mit Käse und Schinkenstreifen überbacken, Pudding mit Schokogeschmack u. Vanillesauce B, C, I, IV, 7	Champignoncremesuppe, Süßer Nudelauf mit Fruchtsauce IV, 3, 7
Donnerstag 31.1.2019	Gebratene Leber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree, Ananas C, IV, 7, 9	Lasagne Bolognese, dazu ein bunter Salat, Ananas A, C, IV, 3, 9, 10	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensauce und buntem Salat, Ananas C, J, IV, 3, 7, 9, 10

Als Alternative können Sie einen großen Salatteller mit wechselnden Beilagen bestellen. Großer Salatteller bestehend aus: Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, wechselnde Beilage (z.B. Feta, Thunfisch, Schinken...), hausgemachtes Dressing, Vorspeise oder Dessert

Ostfriesenbuffet

am 10. Februar 2019 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich
Grünkohl mit Pinkel, Kasseler, Kasselerbauch, frische und geräucherte Mettenden, Snirtje Braa, Insett Bohnen, Schnippelbohngestampftes
Matjestopf „Störtebeker“, Bratheringe, Scholle mit „Großheider Stip“, Rotkohl, Speckbohnen, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten, Kürbis, Rote Bete, Senfgurken
Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce, Rote Grütze mit Vanillesauce
pro Person 18,00 € - Wir bitten um Reservierung



Leuchtturmküche Südbrookmerland

Parkallee 1 · 26624 Südbrookmerland
Telefon 04942-20 260 0 · Fax 04942-20 260 40
www.seniorenzentrum-suedbrookmerland.de

Essen auf Rädern

Wir liefern Ihnen auch gerne unser schmackhaftes, gesundes Mittagessen nach Hause.

Mittagstisch für Jung & Alt
im Café am Park!



Leuchtturm
küche
Südbrookmerland

Mittagskarte

Januar 2019

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
11.00 Uhr - 14.00 Uhr
Sonntag
11.00 Uhr - 17.30 Uhr
Mittagstisch täglich
12.00 - 14.00 Uhr

Weitere Angebote

Verschiedene Buffets
Kaffee, Tee & Kuchen
Frühstücksangebot
Essen auf Rädern
Familienfeiern
Partyservice...

Sprechen Sie uns
an, wir beraten
Sie gerne!



Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarisch			Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarisch																																																																																
Dienstag 11.2019 Neujahr	Champignoncremesuppe, Schweineschnitzel mit Jägersauce, Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Pudding m. Vanillegeschmack A, C, I, K, IW, 7, 9	Champignoncremesuppe, Rinderhacksteak mit Rahm- gemüse und Röstitalern, Pudding m. Vanillegeschmack A, I, IW, 3, 7	Champignoncremesuppe, Sauerkrautauflauf mit Zwiebelsauce, Pudding mit Vanillegeschmack A, I, IW, 3, 7, 9	Mittwoch 9.1.2019	Leberragout mit Apfel-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln, Mandarine I, W, 10	Gemüse-Eintopf mit Suppenudeln und Fleischklößchen, Mandarine C, IW, 9	Lauchcremesuppe, Reibepfannkuchen mit Apfelmus IW, 3	Donnerstag 17.1.2019	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, J, IW, 7, 10	Hähnchenschnitzel überbacken mit Tomate-Mozzarella, dazu Basilikumsauce und Spätzle, Götterspeise m. Vanillesauce A, C, IW, 3, 7	Gemüseschnitzel mit Broccolisauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat, Götterspeise m. Vanillesauce A, C, IW, 7, 10	Mittwoch 21.1.2019	Fleischkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, Orange B, C, H, 7	Bratwurst mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Orange C, D, H, IW, 7, 9	Broccolicremesuppe, Milchreis mit Kirschsauce A, I, K, IW, 7	Donnerstag 10.1.2019	Currybratwurst mit Bratkar- toffeln und Gurkensalat, Pudding mit Bananengeschmack B, C, H, I, 7, 9	Hühnerfrikassee mit Spar- gel, Erbsen, Champignons, dazu Butterreis, Pudding mit Bananengeschmack C, 7	Gemüselasagne, Pudding mit Bananengeschmack A, IW, 3, 7, 9	Freitag 18.1.2019	Frikadelle mit Paprika- Tomatensauce, Balkan- gemüse und Butterreis, Pflirsichkompott K, IW, 3	Gebratenes Fischfilet mit Sahnesauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Pflirsichkompott K, IW, 7	Gemüsecanelloni in Tomaten-Sahnesauce, dazu ein grüner Salat, Pflirsichkompott C, K, IW, 3, 7, 9, 10	Donnerstag 3.1.2019	Grünkohl mit Kasseler und Pinkel, Salzkartoffeln, Pudding mit Nussgeschmack A, B, C, H, I, IH, IW, 7, 8, 10	Pikanter Hühnereintopf, Pudding mit Nussgeschmack A, IW, 3, 7, 8, 9	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln, Pudding mit Nussgeschmack A, IW, 3, 7, 8	Freitag 11.1.2019	Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräuter-Rahmsauce, Kaisergemüse und Salzkar- toffeln, Grüne Grütze A, IW, 4	Putencurry mit Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln, Grüne Grütze A, IW, 7	Blumenkohl- Broccoli-Auflauf mit Schnittlauchsauce, Grüne Grütze A, IW, 3, 7	Samstag 19.1.2019	Linsensuppe mit Wiener Würstchen, Birne B, C, H, 7, 9, 10	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen, Birne C, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Möhrencremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, IW, 3, 7	Freitag 4.1.2019	Lachsfilet gedünstet, Kräutersauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Zimt-Apfelkompott C, IW, 4	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkar- toffeln, dazu Senfgurken, Zimt-Apfelkompott C, I, IW, 3, 6, 7, 10	Tomaten-Paprika- Kartoffel-Auflauf mit Kräutersauce, Zimt-Apfelkompott A, I, IW, 3, 7	Samstag 12.1.2019	Ostfriesische Bohnensuppe mit Schweinefleischeinlage, Apfel B, C, D, 7, 9, 10	Pichelsteiner Eintopf, Apfel B, C, H, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Bami Goreng „vegetarisch“, Apfel IW, 6	Sonntag 20.1.2019	Champignoncremesuppe, Rinderschmorbraten mit Sauce, Rosenkohl und Salz- kartoffeln Apfel-Zimtquark, B, H, I, IW, 7, 9, 10	Champignoncremesuppe, Geschmorte Schweinerippe mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Apfel-Zimtquark I, IW, 7, 9	Champignoncremesuppe, Gemüse-Maultaschen mit Spinat-Käsesauce und bun- tem Salat, Apfel-Zimtquark A, C, H, I, IW, 3, 7, 9, 10	Samstag 5.1.2019	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen, Orange B, C, H, I, 7, 9, 10	Schweizer Wurstsalat mit Brötchen, Orange B, C, D, H, I, J, IW, 10	Tomatencremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, H, IW, 3, 7	Sonntag 13.1.2019	Rinderbouillon, Rinde- roulade mit Sauce, grünen Speckbohnen und Salzkar- toffeln, Dessertkuchen B, H, IW, 3, 7, 9, 10	Rinderbouillon, Hähnchenspieß mit Sauce, Butterkarotten und Salz- kartoffeln, Dessertkuchen H, IW, 3, 7, 9	Gemüsebouillon, Buntes Gemüseragout mit Feta- würfeln, dazu Butterspätzle, Dessertkuchen H, IW, 3, 7	Montag 21.1.2019	Schnippelbohngestampftes mit geräucherter Mettwurst, Erdbeerjoghurt B, C, D, 7	Gefüllte Paprika mit Hack- fleisch, heller Bratensauce und Salzkartoffeln, dazu ein ge- mischter Salat, Erdbeerjoghurt C, IW, 7, 9, 10	Tofu-Crossies auf Balkangemüse mit Salzkartoffeln, Erdbeerjoghurt IW, IG, 3, 6, 7	Sonntag 6.1.2019 Hl. 3 Könige	Steckrübencremesuppe, Spießbraten mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln, Quark mit Mandarine C, I, J, IW, 7, 9	Steckrübencremesuppe, Geflügelrikadelle mit Sauce, Rahmwirsing und Kartoffel- püree, Quark mit Mandarine B, C, H, I, IW, 7, 9	Steckrübencremesuppe, Blu- menkohl in heller Sauce mit Käse gratiniert, dazu Schwenk- kartoffeln, Quark mit Mandarine C, I, IW, 7	Montag 14.1.2019	Steckrübengestampftes mit Bratwurst, Himbeerjoghurt A, C, D, IW, 7, 9, 10	Kartoffel- Hackfleisch-Auflauf mit Lauchsauce, Himbeerjoghurt IW, 3, 7, 10	Eier in Senfsauce mit Blattspinat in Rahm und Salzkartoffeln, Himbeerjoghurt IW, 3, 7, 10	Dienstag 22.1.2019	Kasselerbraten mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree, Grießpudding B, C, H, IW, 7	Gemüse-Reissuppe mit Fleischklößchen, Grießpudding IW, 3, 6, 7, 10	Zucchini-Paprika-Kartoffel- Auflauf mit fruchtiger Tomatensauce, Grießpudding A, IW, 7	Montag 7.1.2019	Möhrengestampftes mit Mettwurst, Kirschjoghurt A, B, C, D, 7, 9, 10	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salz- kartoffeln und Rote Bete, Kirschjoghurt C, IW, 7	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Salzkartoffeln, Kirschjoghurt IW, 7, 9, 10	Dienstag 15.1.2019	Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Erbsen- gemüse und Schwenk- kartoffeln, Birne Helene L, IW, 7, 9	Putengeschnetztes mit Reis und Tomatensalat, Birne Helene C, IW, 7, 10	Bauernauflauf mit Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei, Birne Helene B, J, IW, 3, 7, 10	Mittwoch 23.1.2019	Bami-Goreng, Fruchtcocktail A, IW, 6	Kleines Schnitzel in Eihülle mit Spaghetti und Tomatensauce, dazu ein Eisbergsalat mit Zitro- nendressing, Fruchtcocktail C, IW, 10	Blumenkohlcremesuppe, Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce A, I, IW, 3, 7	Dienstag 8.1.2019	Gulasch vom Schwein „Medi- terran“ mit Tomaten, Oliven und Penne-Nudeln, dazu ein gemischter Salat, Grießpudding C, IW, 7, 10	Hähnchen „Cordon Bleu“ mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Grießpudding B, IW, 7	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und heller Sauce, Grießpudding IW, 3, 7	Mittwoch 16.1.2019	Grünkohl mit Kasseler und Kohlpinkel, dazu Salzkartoffeln, Banane B, C, H, J, IW, IH, 10	Chili con Carne mit Reis, Karottensalat, Banane B	Rahmgemüse mit Röstitalern, Banane IW, 7	Donnerstag 24.1.2019	Schweinegeschnetztes mit Rosenkohl und Salzkartoffeln, Pudding mit Karamellgeschmack B, C, H, IW, 7, 10	Nudel-Schinken-Auflauf mit Gemüse und Kräutersauce, Pudding mit Karamellgeschmack B, C, H, 3, 7	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, dazu ein Brötchen, Pudding mit Karamellgeschmack IW, 7, 9

Legende der Zusatzstoffe und Allergene	Zusatzstoffe A Mit Farbstoff B Konservierungsstoff	C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E Geschwefelt	F Geschwärtzt G Gewachst H Mit Phosphat	I Mit Milcheiweiß J Mit Süßungsmittel K Mit einer Zuckerart & Süßungsmittel	L Auf Grundlage von Tafelsüßen M enthält Phenylalaninquelle N kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	O chininhaltig P koffeinhaltig Q bestrahlte Kräuter/Gewürze	R gentechnisch verändert S Sulfide	Allergene 1W Gluten Weizen 1R Gluten Roggen	1G Gluten Gerste 1H Gluten Hafer 2 Krebstier- & Krebstiererzeugnisse	3 Eier und Eierzeugnisse 4 Fisch und Fischerzeugnisse 5 Erdnuss und Erdnusszerzeugnisse	6 Soja und Sojaerzeugnisse 7 Milch und Milcherzeugnisse, Laktose 8 Schalenfrüchte	9 Sellerie 10 Senf und Senferzeugnisse 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	12 Schwefeldioxid und Sulfide 13 Lupine 14 Weichtiere
---	---	---	---	---	---	---	---------------------------------------	--	--	---	--	---	---