

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Leichte Vollkost

Menü 3 Vegetarisch

Donnerstag
25.4.2019

Haxenfleisch
mit Ananas-Sauerkraut
und Kartoffelpüree,
Fruchtquark
C, 7, 10

Geflügelbratwurst
mit Sauce, Kohlrabi
und Salzkartoffeln,
Fruchtquark
A, C, IW, 7, 9

Kartoffel-
Champignonauflauf
mit Käsesauce,
Fruchtquark
A, C, IW, 3, 7

Freitag
26.4.2019

Kasselerbraten mit Sauce,
Erbsengemüse und Butter-
kartoffeln, Pudding mit
Pistaziengeschmack
A, B, C, H, IW, 7, 9

Gebratenes Rotbarschfilet
mit Gemüse, Senfsauce
und Kartoffeln, Pudding mit
Pistaziengeschmack
A, IW, 4, 7, 8, 10

Buntes Rahmgemüse mit
Röstitalern und einem
gemischten Salat, Pudding
mit Pistaziengeschmack
A, C, IW, 7, 8, 10

Samstag
27.4.2019

Deftige Kartoffelsuppe
mit Bockwurst,
Apfel
B, C, D, H, 9

Zwei Fleischklöße in Sauce
mit Sommergemüse
und Salzkartoffeln,
Apfel
IW, 3, 6, 7, 9, 10

Gemüselasagne
mit heller Sauce,
Apfel
A, IW, 3, 7, 9

Sonntag
28.4.2019

Rinderbrühe mit Einlage,
Rheinischer Sauerbraten mit
Sauce, Rotkohl und Salzkar-
toffeln, Orangencreme
A, B, C, I, IW, 7, 9

Rinderbrühe mit Einlage,
Hähnchenbrust in Käse-
sauce mit Broccoli und
Butterreis, Orangencreme
A, H, IW, 7, 9

Gemüsebrühe mit Einlage,
Nasi Goreng vegetarisch,
Orangencreme
IW, 6, 7, 9

Montag
29.4.2019

Karottengestampftes
mit grober Bratwurst,
Fruchtjoghurt
B, C, D, 7, 9, 10

Gefüllte Kohlroulade
mit Bratensauce
und Kartoffelpüree,
Fruchtjoghurt
C, IW, 3, 6, 7, 9, 10

Gemüse-Pizza,
dazu ein gemischter Salat,
Fruchtjoghurt
C, H, IW, 3, 7, 10

Dienstag
30.4.2019

Zwiebelbraten mit Sauce,
Rotkohl und Salzkartoffeln,
Pudding mit
Moccageschmack
I, IW, 7, 9

Hähnchenbrust mit Schnit-
lauchsauce dazu Möhren
und Kräuterreis, Pudding
mit Moccageschmack
IW, 7

Tofu mit Paprika-Tomate
überbacken, dazu
Salzkartoffeln, Pudding
mit Moccageschmack
A, IW, 6, 7

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

Am 12. Mai ist Muttertag!

Genießen Sie in unserem „Café am Park“ von 12.00 bis 14.00 Uhr mit Ihrer Familie unsere Muttertagsmenüs!

Vorspeise

Zucchini-Gemüsecremesuppe mit Kressesahne

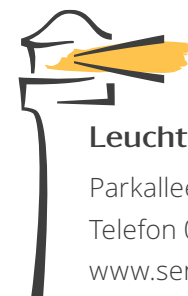
Muttertagsmenüs Hauptgericht

Schweinemedallions mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln **oder**
Gebratener Seelachs auf Rahmspinat mit Zitronen-Senfsauce, dazu Schwenkkartoffeln

Dessert

Vanillequark mit Rote Grütze

pro Person 16,00 € - Wir bitten um rechtzeitige 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, gesun-
des Mittagessen nach Hause.

Mittagstisch für Jung & Alt
im Café am Park!



Leuchtturm
küche
Südbrookmerland

Mittagskarte

April 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		Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 Vegetarisch
Montag 1.4.2019	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischinlage, Fruchtyoghurt B, C, H, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Schmetterlingsnudeln mit Hackfleischsauce „Bolognese“ und geriebenem Käse, Fruchtyoghurt IW, 7, 9	Käsespätzle mit Kräutersauce und gemischtem Salat, Fruchtyoghurt C, 7, 10	Dienstag 9.4.2019	Schweineroulade mit Sauce, Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Pudding m. Vanilleschmack und Himbeersirup A, C, IW, 6, 7, 9, 10	Putensteak „Hawaii“ mit Currysauce und Butterreis, Pudding mit Vanilleschmack und Himbeersirup A, IW, 3, 7	Broccoli-Nussecke mit Kartoffeln und gemischtem Salat, Pudding m. Vanilleschmack u. Himbeersirup A, C, IW, 3, 7, 8, 10	Mittwoch 17.4.2019	Frikadelle mit Jägersauce, Bratkartoffeln und Farmersalat, Pudding mit Moccageschmack B, C, H, IW, 3, 7, 9, 10	Gulaschsuppe mit einem Brötchen, Pudding mit Moccageschmack C, IW, 7, 9, 10	Zwiebelsuppe, Süßer Nudelauflauf mit Fruchtsauce G, IW, 3
Dienstag 2.4.2019	Geschmorte Schweinerippchen mit Sauce, grünen Speckbohnen und Salzkartoffeln, Zitronenquark B, H, IW, 7, 9, 10	Putengulasch mit Spätzle, dazu ein Möhrensalat, Zitronenquark IW, 3, 7	Zartweizen-Gemüsepfanne mit Bechamelsauce und gemischtem Blattsalat, Zitronenquark C, IW, 7, 10	Mittwoch 10.4.2019	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Kürbis, Mandarinenquark A, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Schaschlikspieß mit Spätzle und gemischtem Salat, Mandarinenquark C, IW, 3, 7, 10	Möhren-Ingwersuppe, Milchreis mit Rosinen, Zimt und Zucker IW, 7	Donnerstag 18.4.2019	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce m. Bouillonkartoffeln und Rote Bete, Sauerrahmdessert Mandarine C, IW, 7, 9	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Reis, Sauerrahmdessert Mandarine IW, 6, 7	Gebratener Spitzkohl mit Champignons in Rahm und Salzkartoffeln, Sauerrahmdessert Mandarine B, C, H, IW, 7
Mittwoch 3.4.2019	Gebratene Leber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree und Chinakohlsalat, Pudding m. Mandelgeschmack A, C, IW, 7, 9, 10	Dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln, Pudding mit Mandelgeschmack A, B, C, IW, 7	Kräutercremesuppe, Gefüllte Eierpfannkuchen mit Kirschsauce A, K, IW, 3, 7	Donnerstag 11.4.2019	Krakauer mit Paprikagemüse und Bratkartoffeln, Waldmeistergelee mit Vanillesauce A, B, C, H, 7	Penne-Nudeln mit Käse-Schinken-Sauce und Ruccola, Waldmeistergelee mit Vanillesauce A, B, C, H, IW, 7	Rosenkohl-Auflauf mit Kräuterpüree, Waldmeistergelee mit Vanillesauce A, C, 3, 7	Freitag 19.4.2019 Karfreitag	Hochzeitsuppe mit Eierstich, „Cordon Bleu“ vom Schwein m. Sauce, Blumenkohl u. Salzkartoffeln, Pudding mit Karamellgeschmack A, C, IW, 3, 7, 9	Hochzeitsuppe mit Eierstich, Paniertes Schollenfilet mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat, Pudding mit Karamellgeschmack C, IW, 3, 4, 7, 9, 10	Hochzeitsuppe mit Eierstich, Nudel-Gemüsepfanne mit Kräutersauce, Pudding mit Karamellgeschmack IW, 7, 9
Donnerstag 4.4.2019	Pikanter Hackbraten mit Sauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Haselnusscreme B, H, IW, 3, 7, 9, 10	Reispfanne nach „spanischer Art“ mit gemischtem Salat, Haselnusscreme C, 7, 10	Vegatarisches „Barni Goreng“ mit süß-saurer Sauce, Haselnusscreme IW, 6, 7	Freitag 12.4.2019	Gebratener Backfisch mit Remoulade, Salzkartoffeln und Gurkensalat, Pudding mit Fruchtgeschmack A, C, K, IW, 3, 4, 7, 10	Putengulasch „Jäger Art“ mit Schmetterlingsnudeln, Pudding mit Fruchtgeschmack A, C, IW, 7, 9	Weißer Riesenbohnen m. getrockneten Tomaten u. buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Pudding m. Fruchtgeschmack A, C, IW, 7, 9	Samstag 20.4.2019	Weißer Bohneneintopf mit Rindfleisch, Orange C, I, 7, 9	Warmer Kartoffelsalat mit Hähnchenschnitzel, Orange C, IW, 10	Spaghetti mit Lauch-Käsesauce und gemischtem Salat, Orange C, H, IW, 3, 7, 10
Freitag 5.4.2019	Buntes Fischragout mit Butterkartoffeln und Gurkensalat, Rhabarberkompott A, C, IW, 4, 7, 8, 10	Bauernfrikadelle mit Jägersauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat, Rhabarberkompott A, B, C, H, IW, 3, 9, 10	Vegetarischer Linseneintopf, dazu ein Brötchen, Rhabarberkompott A, 9, 10	Samstag 13.4.2019	Bockwurst mit Kartoffelsalat, Banane B, C, D, H, 3, 7, 10	Wirsingintopf mit Mettbällchen, Banane IW, 3, 7, 10	Tomatencremesuppe, Mehlputt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, IW, 3, 7	Sonntag 21.4.2019 Ostern	Osterbuffet	Osterbuffet	Osterbuffet
Samstag 6.4.2019	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, dazu ein Brötchen, Berliner I, IW, 7	Deftige Erbsensuppe mit Würstchen, Berliner B, C, H, I, IW, 7, 9, 10	Spaghetti mit Sojabolognese und Gurkensalat, Berliner C, IW, 6, 9, 10	Sonntag 14.4.2019	Blumenkohlcremesuppe, Schweinebraten mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln, Zitronencreme I, I, IW, 7, 9, 10	Blumenkohlcremesuppe, Geschmorte Hähnchenfiletroulade mit Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Zitronencreme I, IW, 7	Blumenkohlcremesuppe, Eier in Senfsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Zitronencreme IW, 3, 7, 10	Montag 22.4.2019 Ostern	Osterbuffet	Osterbuffet	Osterbuffet
Sonntag 7.4.2019	Lauchcremesuppe, Gulasch mit Broccoli und Salzkartoffeln, Milchreis-Früchtedessert C, I, IW, 7, 10	Lauchcremesuppe, Hähnchenbrust mit Tomate u. Mozzarella überbacken, Käsesauce und Nudeln, Milchreis-Früchtedessert I, IW, 7	Lauchcremesuppe, Kartoffel-Gemüseauflauf mit Kräutersauce, Milchreis-Früchtedessert I, IW, 7	Montag 15.4.2019	Chili con Carne mit Reis, Rosinenjoghurt A, B, 7	Bratwurstschnecke mit Sauce, Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Rosinenjoghurt A, IW, 7	Gemüseschnitzel mit Sauce, Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Rosinenjoghurt A, IW, 7	Dienstag 23.4.2019	Gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelsauce, Erbsen und Kartoffelpüree, Pudding mit Moccageschmack C, IW, 7, 10	Zigeunergulasch mit Blumenkohl, Salzkartoffeln, Pudding mit Moccageschmack K, IW, 7, 10	Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce, Pudding mit Moccageschmack D, IW, 3, 7
Montag 8.4.2019	Backschinken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, Kirschjoghurt B, C, 7, 9, 10	Steckrüben-gestampftes mit Mettenden, Kirschjoghurt A, B, C, D, 7, 9	Gemüsenuggets mit Petersiliensauce und Djuwetschreis, Kirschjoghurt A, IW, 7	Dienstag 16.4.2019	Snirtje Braa mit Sauce, Speckbohnen und Salzkartoffeln, Birnenkompott A, B, H, IW, 9, 10	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Kartoffeln und gemischtem Salat, Birnenkompott A, C, IW, 7, 10	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit heller Sauce und Butterreis, Birnenkompott A, IW, 7, 9, 10	Mittwoch 24.4.2019	Gyros mit Djuwetschreis, Krautsalat und Tzatziki, Aprikosencreme A, C, D, 7	Nudel-Schinken-Gemüseauflauf mit Pilzsauce, Aprikosencreme A, B, C, H, IW, 3, 7, 9	Broccolicremesuppe, Mehlputt mit Vanillesauce und Birnenkompott A, I, IW, 3, 7

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