

## Menü 1 Vollkost

## Menü 2 Leichte Vollkost

## Menü 3 Vegetarisch

**Samstag**  
25.5.2019

Erbsensuppe  
mit zwei  
Wiener Würstchen,  
Orange  
B, C, H, I, 7, 9, 10

Käse-Lauchsuppe  
mit einem Suppenbrötchen,  
Orange  
I, IV, 7

Champignoncremesuppe,  
Germknödel  
mit Vanillesauce  
I, IV, 3, 7

**Sonntag**  
26.5.2019

Zwiebelsuppe, Krustenbraten  
mit Sauce, Leipziger Allerlei  
und Salzkartoffeln, Pudding  
mit Bananengeschmack  
A, B, H, I, IV, 7, 9, 10

Zwiebelsuppe, Spargelragout  
mit Fleischklößchen und  
Salzkartoffeln, Pudding mit  
Bananengeschmack  
A, IV, 3, 6, 7, 10

Zwiebelsuppe, Frischkäse-  
taschen, mit Rataouille-  
gemüse, Pudding mit  
Bananengeschmack  
IV, 7

**Montag**  
27.5.2019

Hackfleischkuchen vom  
Blech mit Sauce, dazu  
Balkangemüse und Salz-  
kartoffeln, Erdbeeryoghurt  
A, C, IV, 3, 7, 9

Bohngestampftes  
mit Mettenden,  
Erdbeeryoghurt  
A, B, C, D, H, I, 7, 9

Waldpilzragout  
mit zwei Semmelknödeln  
und gemischtem Salat,  
Erdbeeryoghurt  
C, IV, 3, 7, 10

**Dienstag**  
28.5.2019

Überbackener Blumenkohl mit Koch-  
schinkenstreifen in Bechamelsauce,  
dazu Salzkartoffeln, Pudding mit  
Kokos-Mandelgeschmack  
B, C, H, IV, 7

Putensteak mit Sauce,  
dazu Kaisergemüse und  
Salzkartoffeln, Pudding mit  
Kokos-Mandelgeschmack  
IV, 7

Broccoli-Nussecke mit Peter-  
siliansauce, dazu Kartoffeln  
und Kaisergemüse, Pudding  
mit Kokos-Mandelgeschmack  
IV, 3, 7, 8

**Mittwoch**  
29.5.2019

Kasselernackn  
mit Ananas-Sauerkraut  
und Kartoffelpüree,  
Rhabarberkompott  
A, B, C, H, 7

Tortellini mit  
Käse-Lauchsauce,  
dazu ein bunter Salat,  
Rhabarberkompott  
A, C, D, H, IV, 3, 7, 10

Erbsencremesuppe,  
Süßer Quark-Reisauflauf  
C, 3, 7, 8, 9, 10

**Donnerstag**  
30.5.2019  
Himmelfahrt

Blumenkohlcremesuppe,  
Nacknbraten mit Sauce,  
Blumenkohl und Salzkartoffeln,  
Pudding mit Karamellgeschmack  
I, IV, 7, 9, 10

Blumenkohlcremesuppe, Puten-  
geschnetzeltes mit Gemüse-  
streifen und Spinalnudeln,  
Pudding mit Karamellgeschmack  
C, I, IV, 7

Blumenkohlcremesuppe, Gemüse-  
Maultaschen mit Tomatensauce,  
dazu Chinakohlsalat, Pudding mit  
Karamellgeschmack  
C, I, I, IV, 3, 7, 9, 10

**Freitag**  
31.5.2019

Hackfleisch-Gemüse-  
ragout mit Salzkartoffeln,  
Pudding mit  
Karamellgeschmack  
IV, 7

Paniertes Schollenfilet  
mit Spinat und Brat-  
kartoffeln, Pudding mit  
Karamellgeschmack  
B, C, H, IV, 4, 7

Nudelaufwurf mit buntem  
Gemüse und Schnitt-  
lauchsauce, Pudding mit  
Karamellgeschmack  
IV, 3, 7, 9

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

## Pfingstbuffet

**Am 9. Juni 2019 von 12.00 bis 14.00 Uhr**

Spargelcremesuppe mit Kressesahne

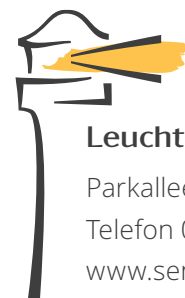
Salatbuffet, Tomate-Mozzarella mit Pesto,  
Fischplatte, Meerrettichsahne, Baguettebrot, Butter

Gebratene Wildlachsschnitte, Schweineschnitzel, gefüllte Hähnchenfiletrollade

verschiedene Saucen, Frischer Spargel, Schinkenauswahl, Gemüseplatte,  
neue Kartoffeln, Kartoffelgratin und Kroketten

Dessertauswahl

**pro Person 19,00 € - Wir bitten um Reservierung!**



### Leuchtturmküche Südbrookmerland

Parkallee 1 · 26624 Südbrookmerland  
Telefon 04942-20 260 0 · Fax 04942-20 260 40  
[www.seniorenzentrum-suedbrookmerland.de](http://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

**Mai 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
<b>Mittwoch</b> 15.2019 1.Mai Feiertag	Lauchcremesuppe, Lammgulasch mit Bohnen und Kartoffeln, Pudding mit Vanillegeschmack <small>A, C, IW, 7</small>	Lauchcremesuppe, Kalbsbraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, Pudding mit Vanillegeschmack <small>A, I, IW, 7, 9, 10</small>	Lauchcremesuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>C, IW, 3, 9</small>	<b>Donnerstag</b> 9.5.2019	Hühnerfrikassee mit Reis, Vanille-Rosinenquark <small>C, 7</small>	Frühlingsgemüse Eintopf mit Fleischklößchen, dazu ein Brötchen, Vanille-Rosinenquark <small>C, I, IW, 3, 6, 7, 9, 10</small>	Gemüsenuggets mit Spinatsauce, Kartoffeln und gemischtem Salat, Vanille-Rosinenquark <small>C, IW, IG, 3, 6, 7, 10</small>	<b>Freitag</b> 17.5.2019	Labskaus mit Rollmops, Birnenkompott <small>A, B, C, H, J, 4, 9, 10</small>	Putensteak „Hawaii“ mit Currysauce, Reis und gemischtem Salat, Birnenkompott <small>A, C, IW, 7, 10</small>	Gemüsepfanne mit Pfirsichwürfeln in Currysauce, dazu Butterreis, Birnenkompott <small>IW, 7</small>
<b>Donnerstag</b> 2.5.2019	Rinderragout mit Champignons, dazu Butterspätzle und Chinakohlsalat, Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce <small>A, C, IW, 3, 7, 10</small>	Hirtenrolle mit Paprikasauce, Kartoffelgratin und Balkankohlsalat, Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce <small>A, IW, 3, 6, 7, 9</small>	Vegetarische Lasagne mit Chinakohlsalat, Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce <small>A, C, IW, 3, 7, 9, 10</small>	<b>Freitag</b> 10.5.2019	Matjesfilet mit Hausfrauensauce, Kartoffeln und Gurkensalat, Kirschkompott <small>A, B, C, I, K, 3, 4, 7, 10</small>	Bauernauflauf mit Speck und Zwiebeln, dazu Kräutercremesauce, Kirschkompott <small>A, B, C, I, 3, 7, 10</small>	Gemüse-Kartoffelragout mit Käsecreme, Kirschkompott <small>A, H, J, 7</small>	<b>Samstag</b> 18.5.2019	Bohnensuppe mit Wiener Würstchen, Apfel <small>B, C, D, H, 9, 10</small>	Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat, Apfel <small>B, C, H, IW, 3, 7, 10</small>	Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Apfel <small>IW, 3</small>
<b>Freitag</b> 3.5.2019	Gebrautes Schollenfilet mit Dill-Sahnesauce, Spinat und Salzkartoffeln, Fruchtquark <small>A, C, IW, 4, 7, 10</small>	Putenbrust mit Rahmsauce, Frühlingsgemüse und Kräuterpüree, Fruchtquark <small>A, C, IW, 7, 9</small>	Eier in Senfsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln, Fruchtquark <small>A, C, IW, 3, 7, 10</small>	<b>Samstag</b> 11.5.2019	Nudelsalat mit Thüringer Bratwurst, Banane <small>B, C, D, H, 3, 7, 10</small>	Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenfleisch und Reis, Banane <small>6</small>	Waldpilzragout mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat, Banane <small>C, IW, 7, 10</small>	<b>Sonntag</b> 19.5.2019	Petersilienwurzelsuppe, Snirtjebraten mit Sauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln, Buttermilchcreme <small>I, IW, 7, 9, 10</small>	Petersilienwurzelsuppe, Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Kochschinken und Butterkartoffeln, Buttermilchcreme <small>B, C, H, I, K, IW, 3, 7, 9</small>	Petersilienwurzelsuppe, Frischer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise, Buttermilchcreme <small>I, K, 3, 7, 9</small>
<b>Samstag</b> 4.5.2019	Backschinken mit Kartoffelsalat, Banane <small>B, C, 3, 7, 9, 10</small>	Bohnensuppe mit Wiener Würstchen, Banane <small>B, C, D, H, 7, 9, 10</small>	Blumenkohlcremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>	<b>Sonntag</b> 12.5.2019	<b>Muttertagsmenü</b>	<b>Muttertagsmenü</b>	<b>Muttertagsmenü</b>	<b>Montag</b> 20.5.2019	Hackfleischsauce „Bolognese“ mit Spiralnudeln und geriebenem Käse, Fruchtjoghurt <small>IW, 7, 9</small>	Deftiger Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Kasselwürfel, Fruchtjoghurt <small>B, C, H, 7, 9</small>	Tortellini in Lauch-Käse-Sauce, dazu ein bunter Salat, Fruchtjoghurt <small>C, H, IW, 7, 10</small>
<b>Sonntag</b> 5.5.2019	Broccolicremesuppe, Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Schweineschnitzel und Salzkartoffeln, Schokoladenpudding mit Vanillesauce <small>A, I, J, IW, 3, 7, 9</small>	Broccolicremesuppe, Hähnchenroulade mit Sauce, dazu Broccoli und Butterreis, Schokoladenpudding mit Vanillesauce <small>A, I, IW, 7</small>	Broccolicremesuppe, Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln, Schokoladenpudding mit Vanillesauce <small>A, I, J, IW, 3, 7, 9</small>	<b>Montag</b> 13.5.2019	Frikadelle mit Sauce, dazu Porreegemüse und Kartoffelpüree, Straciatellajoghurt <small>C, IW, 3, 7, 10</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Kasselereinlage, Straciatellajoghurt <small>B, C, H, IW, 3, 6, 7, 9, 10</small>	Vegetarischer Gemüse Eintopf mit Tofuklößen, Straciatellajoghurt <small>C, IW, IG, 3, 6, 7, 9</small>	<b>Dienstag</b> 21.5.2019	Graupensuppe mit deftiger Einlage, Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersirup <small>A, IW, 7, 9</small>	Überbackene Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella, dazu Basilikumsauce, Butterreis und Gurkensalat, Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersirup <small>A, IW, 7</small>	Vegetarischer Karotten-Blumenkohl-Kohlrabi-Eintopf, dazu ein Brötchen, Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersirup <small>A, C, I, IW, 7</small>
<b>Montag</b> 6.5.2019	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch, Erdbeeryogurt <small>7</small>	Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat, Erdbeeryogurt <small>C, IW, 7, 10</small>	Spitzkohl mit Sojabohnenkeimen, dazu Salzkartoffeln, Erdbeeryogurt <small>B, H, 7</small>	<b>Dienstag</b> 14.5.2019	Schweinerahm-geschnetzeltes mit Butterreis und Möhrensalat, Pudding mit Kirschgeschmack <small>A, C, K, IW, 7</small>	Hähnchen „Cordon Bleu“ mit Sauce, Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Pudding mit Kirschgeschmack <small>A, B, K, IW, 7</small>	Zucchini-Kartoffelauflauf mit Bechamelsauce, Pudding mit Kirschgeschmack <small>A, K, IW, 3, 7</small>	<b>Mittwoch</b> 22.5.2019	Hackbraten mit Specksauce, Erbsen und Salzkartoffeln, Birne <small>B, C, IW, 3, 7, 9, 10</small>	Bunte Nudeln mit Champignon-Hackfleischsauce, dazu ein Bauernsalat, Birne <small>C, IW, 9, 10</small>	Broccolicremesuppe, Gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesauce <small>A, I, IW, 7</small>
<b>Dienstag</b> 7.5.2019	Gebraute Leber „Berliner Art“ mit Röstzwiebel-Apfelsauce und Kartoffelpüree, Grießpudding <small>C, IW, 7</small>	Spaghetti in Schinken-Sahnesauce, dazu Eisbergsalat mit Zitronendressing, Grießpudding <small>B, C, H, IW, 7, 10</small>	Vegetarische Linsensuppe mit Brötchen, Grießpudding <small>I, IW, 7, 9, 10</small>	<b>Mittwoch</b> 15.5.2019	Geschmorte Schweinerippchen mit Sauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln, Kokoscreme <small>IW, 7, 9, 10</small>	Nasi Goreng, Kokoscreme <small>IW, 6, 7</small>	Kartoffelcremesuppe, Mehlpütt mit Vanillesauce und Birnenkompott <small>A, C, IW, 3, 7, 9, 12</small>	<b>Donnerstag</b> 23.5.2019	Möhrengestampftes mit Petersilie und Mettwurst, Apfel-Birnenkompott <small>A, B, C, D, H, 7, 9, 10</small>	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Schinkenstreifen und Schnittlauchsauce, Apfel-Birnenkompott <small>A, B, C, H, IW, 7</small>	Gemüse-Reispfanne „Süß-Sauer“, Apfel-Birnenkompott <small>A, 7, 9</small>
<b>Mittwoch</b> 8.5.2019	Deftiger Linseneintopf mit Fleischeinlage, Apfelmus <small>C, 9, 10</small>	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Rote Bete, Apfelmus <small>C, I, IW, 7</small>	Lauchcremesuppe, Milchreis mit Rosinen, Zimt und Zucker <small>I, IW, 7</small>	<b>Donnerstag</b> 16.5.2019	Jägerbraten mit Pilzsauce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln, Ananas <small>C, IW, 7, 9</small>	Buntes Gemüseragout in Kräutersauce mit Schinkenstreifen und Salzkartoffeln, Ananas <small>B, C, H, IW, 7</small>	Spinatlasagne mit heller Sauce, Ananas <small>A, IW, 3, 7, 9</small>	<b>Freitag</b> 24.5.2019	Gebrautes Seelachsfilet mit Zitronen-Dill-Sauce, Schmand-Gurkensalat und Kartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, C, IW, 4, 7, 10</small>	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Erbsen, Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, IW, 3, 6, 7, 10</small>	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree, Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, C, IW, 3, 7</small>

Legende der Zusatzstoffe und Allergene	Zusatzstoffe	C	F	J	L	M	N	O	P	Q	R	S	Allergene	1G	1H	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	chininhaltig koffeinhaltig bestrahlte Kräuter/Gewürze					gentechnisch verändert Sulfide		Gluten Weizen Gluten Roggen	Gluten Gerste Gluten Hafer	Krebstier- & Krebstiererzeugnisse	Eier und Eiererzeugnisse Fisch und Fischerzeugnisse Erdnuss und Erdnusserzeugnisse				Soja und Sojaerzeugnisse Milch und Milcherzeugnisse Schalenfrüchte			Sellerie Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		Schwefeldioxid und Sulfide Lupine Weichtiere			