

## Menü 1 Vollkost

## Menü 2 Leichte Vollkost

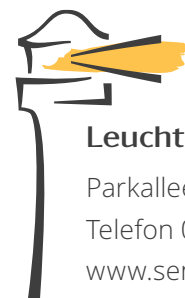
## Menü 3 Vegetarisch

<b>Sonntag</b> 25.8.2019	Selleriecremesuppe, Pökelfleisch mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Grießpudding C, H, IW, 7, 9	Selleriecremesuppe, Gemischtes Gulasch mit Mischgemüse und Salz- kartoffeln, Grießpudding C, I, IW, 7, 9, 10	Selleriecremesuppe, Buntes Rahmgemüse mit Salzkartoffeln, Grießpudding I, IW, 7, 9
<b>Montag</b> 26.8.2019	Nackenbraten mit Sauce, Salzkartoffeln und Kohlrabi, Erdbeerjoghurt  IW, 7, 9, 10	Weißkohlgestampft mit frischer Bratwurst, Erdbeerjoghurt  A, C, D, IW, 7, 9, 10	Wirsing-Kartoffel-Auflauf, Erdbeerjoghurt  C, 3, 7
<b>Dienstag</b> 27.8.2019	Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersauce, Erbsen- gemüse und Bratkartoffeln, Obstsalat A, B, C, H, IW, 9	Hackbällchen „Toskana“ in Tomatensauce, dazu Butterreis und ein gemischter Salat, Obstsalat A, C, IW, 3, 10	Bunte Nudeln mit Lauch-Käsesauce und gemischtem Salat, Obstsalat A, C, IW, 7, 10
<b>Mittwoch</b> 28.8.2019	Hackfleischkuchen mit Sauce und Salzkartoffeln, Pudding mit Bananengeschmack A, C, IW, 3, 7	Hähnchenbrust m. Tomaten- sauce, Butterspätzle und grünem Salat, Pudding mit Bananengeschmack C, IW, 3, 7, 10	Gemüsesuppe, Gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesauce A, I, IW, 3, 7
<b>Donnerstag</b> 29.8.2019	Mediterraner Nudelsalat mit Frikadelle, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, IW, 3, 7, 10	Sommerlicher Gemüseein- topf mit Fleischklößchen und einem Brötchen, Göt- terspeise mit Vanillesauce A, C, I, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Gemüsenuggets mit Kräu- tersauce, Salzkartoffeln und Bohnensalat, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, IW, 10, 3, 6, 10
<b>Freitag</b> 30.8.2019	Gebratenes Seelachs- filet mit Zitronen-Dillsauce, Salzkartoffeln und gemisch- tem Salat, Mandarinenquark C, IW, 4, 7, 10	Grobe Bratwurst an Kohlrabi à la Crème mit Salzkartoffeln, Mandarinenquark A, C, D, IW, 7, 10	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat, Mandarinenquark IW, I, 3, 7
<b>Samstag</b> 31.8.2019	Linsensuppe mit Kasselereinlage, Apfel  B, C, D, H, 9, 10	Pichelsteiner Eintopf mit einem Brötchen, Apfel  B, C, H, I, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Pichelsteiner Eintopf vegetarisch mit einem Brötchen, Apfel  B, C, H, I, IW, 3, 6, 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

## Eisspezialitäten im Café am Park

<b>Coupe Dänemark</b> - Bourbon-Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce	3,80 €
<b>Gemischtes Eis</b> - Drei Kugeln Eis nach Wahl	3,30 €
<b>Früchtgarten</b> - Zwei Kugeln Erdbeereis und eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit vielen Früchten, Sahne und Fruchtsauce garniert	4,20 €
<b>Friesenbecher - Nordisch gut!</b> Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit in Rum eingelegten Rosinen	4,20 €
<b>Eiskaffee</b> - Aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube	3,30 €
<b>Eisschokolade</b> - Schokoladengetränk mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube	3,30 €



### 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, gesundes Mittagessen nach Hause.

Mittagstisch für Jung & Alt  
im Café am Park!



## Mittagskarte

### August 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>Donnerstag</b> 1.8.2019	Hähnchenschnitzel m. Zwiebeln und Champignons gratiniert, dazu Bratkartoffeln und Tomatensalat, Zitronenquark <small>B, C, H, IW, 7, 10</small>	Hackbällchen „Toskana“ mit Ratatouille-Gemüse und Butterreis, Zitronenquark <small>IW, 3, 7, 10</small>	Omeletteauflauf (Kartoffeln, Tomaten, Champignons, Ei), dazu eine Gewürzgurke, Zitronenquark <small>B, 1, 3, 7</small>	<b>Freitag</b> 9.8.2019	Gebratener Seelachs mit Dill-Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Mandarinenquark <small>IW, 4, 7, 10</small>	Gemüse-Reispfanne mit Champignons und Hühnerfleisch, Mandarinenquark <small>7, 9</small>	Tortellini in Tomatensauce, dazu ein gemischter Salat, Mandarinenquark <small>C, D, IW, 3, 7, 10</small>	<b>Samstag</b> 17.8.2019	Kartoffelsuppe mit Bockwurst, Nektarine <small>B, C, D, H, J</small>	Asiatische Gemüsepfanne mit Nudeln und Hühnerfleisch, Nektarine <small>IW, 6</small>	Broccolicremesuppe, Kaiserschmarrn mit Zimtucker <small>I, IW, 3, 7</small>
<b>Freitag</b> 2.8.2019	Schweinerückensteak gratiniert mit Tomate u. Mozzarella, dazu Zwiebelsauce u. Bratkartoffeln, Pudding mit Mandelgeschmack <small>B, C, H, IW, 3, 7, 9</small>	Fischfilet auf Gemüsestreifen gedünstet mit Weißweinsauce und Salzkartoffeln, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, IW, 4, 7</small>	Gemüse-Spätzlepfanne mit Champignons, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, IW, 3, 7, 9</small>	<b>Samstag</b> 10.8.2019	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch dazu ein Brötchen, Banane <small>I, IW, 7</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Brötchen, Banane <small>B, C, H, I, IW, 3, 6, 7, 9, 10</small>	Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Spinat, Banane <small>IW, 3, 7, 10</small>	<b>Sonntag</b> 18.8.2019	Tomatencremesuppe, Schweinenackenbraten mit Sauce, Rote Bohnen u. Salzkartoffeln, Grüne Grütze m. Vanillesauce <small>A, I, IW, 7, 9, 10</small>	Tomatencremesuppe, Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Kartoffeln u. Rote Bete, Rote Grütze m. Vanillesauce <small>A, C, I, J, IW, 7</small>	Tomatencremesuppe, Gemüse-Maultaschen mit Spinat-Käsesauce und grünem Salat, Rote Grütze m. Vanillesauce <small>A, C, H, I, J, IW, 3, 7, 9, 10</small>
<b>Samstag</b> 3.8.2019	Warmer Kartoffelsalat mit Bockwurst, Birne <small>B, C, D, H, 7, 10</small>	Pikanter Hühnereintopf mit Suppenklößen und einem Brötchen, Birne <small>I, IW, 3, 7, 9</small>	Karottensüppchen, Kaiserschmarrn mit Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>	<b>Sonntag</b> 11.8.2019	Kürbis-Möhrensuppe, Snirtjebraten in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Pudding mit Schokogeschmack u. Vanillesauce <small>A, I, J, IW, 7, 9</small>	Kürbis-Möhrensuppe, Hähnchenbrust mit Paprikasauce, Broccoli und Reis, Pudding mit Schokogeschmack u. Vanillesauce <small>A, I, IW, 7, 9</small>	Kürbis-Möhrensuppe, Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Petersilien-sauce, Pudding m. Schokogeschmack u. Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7, 9</small>	<b>Montag</b> 19.8.2019	Schweinegulasch mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln, Zitronenjoghurt <small>C, IW, 7, 10</small>	Schnippelbohnen-gestampftes mit Mettwurst, Zitronenjoghurt <small>B, C, D, 7, 9, 10</small>	Buntes Gemüseragout mit Fetawürfeln und Butterspätzle, Zitronenjoghurt <small>IW, 3, 7</small>
<b>Sonntag</b> 4.8.2019	Gemüsecremesuppe, Rinderroulade mit Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Grüne Grütze m. Vanillesauce <small>A, I, J, IW, 7, 9, 10</small>	Gemüsecremesuppe, Schweinegulasch mit Butterkarotten und Salzkartoffeln, Grüne Grütze m. Vanillesauce <small>A, C, I, IW, 7, 9, 10</small>	Gemüsecremesuppe, Sommergemüse mit Kartoffelgratin, Grüne Grütze m. Vanillesauce <small>A, I, IW, 7</small>	<b>Montag</b> 12.8.2019	Hackfleischsauce „Bolognese“, mit Spiralnudeln, Erdbeerrjoghurt <small>IW, 7, 9</small>	Möhrengestampftes mit Mettenden, Erdbeerrjoghurt <small>A, B, C, D, H, 7, 9, 10</small>	Gefüllte Zucchini mit pikanter Sauce und Salzkartoffeln, Erdbeerrjoghurt <small>IW, 7</small>	<b>Dienstag</b> 20.8.2019	Kohlroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln, Fruchtquark <small>B, C, IW, 3, 6, 7, 10</small>	Sülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke, Fruchtquark <small>B, C, D, H, J, K, 3, 7, 10</small>	Wirsing-Kartoffel-Auflauf mit Kräutersauce, Fruchtquark <small>C, 3, 7</small>
<b>Montag</b> 5.8.2019	Gestampfter Spitzkohl mit Fleischbällchen, Kirschjoghurt <small>IW, 3, 7, 10</small>	Putenschnitzel mit Sauce, Erbsen und Kartoffelpüree, Kirschjoghurt <small>C, IW, 7</small>	Gemüse-Zartweizenpfanne mit Paprika, Zucchini und Tomaten, dazu ein gemischter Salat, Kirschjoghurt <small>C, IW, 7, 10</small>	<b>Dienstag</b> 13.8.2019	Geschmorte Schweinerippchen mit Sauce, Kohlrabi à la Crème und Salzkartoffeln, Kirschkompott <small>A, I, IW, 7, 9, 10</small>	Gefüllte Paprika mit Feta, dazu Tomatensauce und Butterreis, Kirschkompott <small>A, J, IW, 7, 9</small>	Gemüsenuggets mit Broccolisauce, Schwenkartoffeln und Tomatensalat, Kirschkompott <small>A, C, J, IW, 10, 3, 6, 7, 10</small>	<b>Mittwoch</b> 21.8.2019	Hähnchen „Cordon Bleu“ mit Pilzsauce, Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree, Birnenkompott <small>A, B, C, IW, 9</small>	Zwei Fleischklöße mit Tomaten-Basilikumsauce, Butterreis u. grünem Salat, Birnenkompott <small>A, C, IW, 3, 7, 10</small>	Erbsencremesuppe, Milchreis mit Rosinen, Zimt und Zucker <small>C, 7, 8, 9, 10</small>
<b>Dienstag</b> 6.8.2019	Kasselerbraten mit Sauce, Salzkartoffeln und Sauerkraut, Apfelkompott <small>A, B, C, H, IW, 9</small>	Hähnchengeschnetzeltes mit Butterreis und Farmersalat, Apfelkompott <small>A, C, IW, 3, 7, 9, 10</small>	Falafelbällchen mit Tomatenreis und buntem Gemüse, Apfelkompott <small>A, IW, 9</small>	<b>Mittwoch</b> 14.8.2019	Krustenbraten mit Specksauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Pudding mit Mandelgeschmack <small>B, C, H, IW, 7</small>	Putencurry mit Butterreis und Mischgemüse, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, IW, 7, 9</small>	Champignoncremesuppe, Milchreis mit Kirschsauce <small>A, I, K, IW, 7</small>	<b>Donnerstag</b> 22.8.2019	Gyros mit Djuwetschreis und Krautsalat, Orangencreme <small>A, D, 7</small>	Putensteak mit Paprikasauce, Kartoffeln und Sommergemüse, Orangencreme <small>A, IW, 7, 9</small>	Gemüsefrikadelle mit Bratkartoffeln und Krautsalat, Orangencreme <small>A, B, H, IW, 3, 7</small>
<b>Mittwoch</b> 7.8.2019	Gyrossuppe mit Brötchen, Pudding mit Fruchtgeschmack <small>A, I, IW, 7</small>	Nudel-Schinken-Gemüsepfanne mit Frühlingslauch und Sauce, Pudding mit Fruchtgeschmack <small>A, B, C, H, IW, 7</small>	Broccolicremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>	<b>Donnerstag</b> 15.8.2019	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Frikadelle und Senf, Berliner <small>C, I, IW, 3, 7, 10</small>	Hähnchenbrust mit Basilikumsauce, Kräuterreis und Tomatensalat, Berliner <small>C, IW, 3, 7, 10</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu ein Tomatensalat, Berliner <small>C, I, IW, 3, 7, 10</small>	<b>Freitag</b> 23.8.2019	Fischfilet mit Weißweinsauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Milchreis mit Kirschsauce <small>A, K, 4, 7</small>	Graupensuppe mit Brötchen, Milchreis mit Kirschsauce <small>A, I, K, IW, 7, 9</small>	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark, dazu ein sommerlicher Salat mit Fetakäse, Milchreis mit Kirschsauce <small>A, C, K, 7, 10</small>
<b>Donnerstag</b> 8.8.2019	Paniertes Kotelett mit Paprikasauce, Bratkartoffeln und einem Bauernsalat, Zitronencreme <small>B, C, H, IW, 7, 9, 10</small>	Überbackener Blumenkohl mit Kochschinkenstreifen in Bechamelsauce, dazu Salzkartoffeln, Zitronencreme <small>B, C, H, IW, 7</small>	Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Zitronencreme <small>IW, 3, 7</small>	<b>Freitag</b> 16.8.2019	Wildlachs gedünstet mit Sauce, Spinat und Kartoffeln, Pudding mit Vanillegeschmack <small>A, IW, 4, 7, 9</small>	Gemüseintopf mit Fleischklößchen, dazu ein Brötchen, Pudding mit Vanillegeschmack <small>A, C, IW, 3, 6, 7, 9, 10</small>	Waldpilzragout mit Semmelknödeln, Pudding mit Vanillegeschmack <small>A, IW, 3, 7</small>	<b>Samstag</b> 24.8.2019	Kartoffel-Gemüsesuppe mit Rindfleischeinlage, Dessertkuchen <small>H, IW, 3, 7, 9</small>	Spätzlepfanne mit Schinken und Gemüse, dazu eine Cremesauce, Dessertkuchen <small>B, C, H, IW, 3, 7, 9</small>	Gemüsebrühe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce <small>A, IW, 3, 7, 9</small>

Legende der Zusatzstoffe und Allergene	Zusatzstoffe	C	F	J	L	O	R	Allergene	1G	3	6	9	12
	A Mit Farbstoff	Antioxidationsmittel	Geschwärzt	Mit Milcheiweiß	Auf Grundlage von Tafelsüßen	chininhaltig	gentechnisch verändert	1W Gluten Weizen	Gluten Gerste	Eier und Eierzeugnisse	Soja und Sojaerzeugnisse	Sellerie	Schwefeldioxid und Sulfide
	B Konservierungsstoff	Geschmacksverstärker	Gewachst	Mit Süßungsmittel	enthält Phenylalaninquelle	koffeinhalzig	S Sulfide	1H Gluten Hafer	Gluten Hafer	Fisch und Fischerzeugnisse	Milch und Milcherzeugnisse, Laktose	Senf und Senferzeugnisse	Lupine
		E Geschwefelt	H Mit Phosphat	K Mit einer Zuckerart & Süßungsmittel	N kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Q bestrahlte Kräuter/Gewürze		2 Krestbier- & Krestbiererzeugnisse	Krestbier- & Krestbiererzeugnisse	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	Schalenfrüchte	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Weichtiere