

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Leichte Vollkost

Menü 3 Vegetarisch

Montag 25.11.2019	Steckrübengestampftes mit Schmorrippe, Himbeerjoghurt A, C, D, IW, 7, 9, 10	Fleischspieß mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, Himbeerjoghurt C, 7	Bauernauflauf mit Gewürzgurke, Himbeerjoghurt B, 1, 3, 7, 10
Dienstag 26.11.2019	Grünkohl mit Kohlpinkel, Kasseler und Salzkartoffeln, Birne Helene B, C, H, I, IW, 7, 10	Putengeschnetzeltes mit Reis, dazu ein bunter Salat, Birne Helene C, IW, 7, 10	Gemüse-Reispfanne mit Sweet-Chili-Sauce, dazu ein bunter Salat, Birne Helene C, K, 7, 9, 10
Mittwoch 27.11.2019	Snirtje Braa mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln, Banane J, IW, 9, 10	Gerahmte Geflügelsuppe mit Gemüsestreifen und einem Brötchen, Banane I, IW, 7, 9	Gemüsebrühe mit Einlage, Milchreis mit Rosinen, Zimt und Zucker 7, 9
Donnerstag 28.11.2019	Sülze mit Remoulade und Gurkensalat, dazu Salzkartoffeln, Götterspeise mit Vanillesauce B, C, D, K, 3, 7, 10	Buntes Rindfleischragout mit Butterspätzle, Götterspeise mit Vanillesauce A, IW, 3, 7	Gemüseschnitzel mit Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Götterspeise mit Vanillesauce A, IW, 7
Freitag 29.11.2019	Rinderhacksteak mit Rahmsauce, Balkan-gemüse und Rösties, Pfirsichkompott K, IW, 3, 7, 9	Gebratenes Lachsfilet mit Kräutersauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Pfirsichkompott K, IW, 4	Gemüsecannelloni, Tomaten-Sahnesauce mit Rucola, dazu ein grüner Salat, Pfirsichkompott C, K, IW, 3, 7, 9, 10
Samstag 30.11.2019	Graupensuppe mit Fleischeinlage, Birne IW, 9	Gemüseintopf mit Fleischklößchen, Birne C, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Eier in Senfsauce mit Blattspinat in Rahm und Salzkartoffeln, Birne IW, 3, 7, 19

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

Grünkohl und Snirtje Buffet

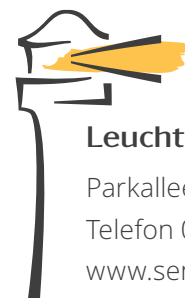
Sonntag, 01.12.2019 von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Grünkohl, Kassler, Kohlpinkel, Mettenden, Nackenfleisch (Snirtje) und grobe Bratwurst

Rotkohl, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln, Senf, Kürbis, Rote Beete

Schokoladencreme mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 15,50 € incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung - 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

November 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
Freitag 1.11.2019	Seelachsfilet gebraten mit Zitronen-Dill-Sauce, Blattspinat in Rahm und Kartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesauce A, IW, 4, 7	Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat, Rote Grütze mit Vanillesauce A, B, C, H, IW, 7, 9, 10	Vegetarische Linsensuppe mit Brötchen, Rote Grütze mit Vanillesauce A, I, IW, 7, 9, 10	Samstag 9.11.2019	Braune Bohnensuppe mit Fleischeinlage, Birne B, C, D, 7, 9, 10	Makkaronipfanne mit Balkan-gemüse und Schinken, dazu Basilikumsauce, Birne A, B, C, H, IW, 7	Zwiebelsuppe, Reisauflauf mit Zimt und Kirschsauce A, K, 3, 7	Sonntag 17.11.2019	Steckrübencremesuppe, Spießbraten mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln, Quark mit Mandarine C, I, J, IW, 7, 9	Steckrübencremesuppe, Tafelspitz vom Rind mit Sauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Quark mit Mandarine C, I, IW, 7, 9	Steckrübencremesuppe, Gemüsebratling mit Dill-Senf-Sauce, dazu Kartoffelgratin, Quark mit Mandarine A, C, I, IW, 3, 7, 9, 10
Samstag 2.11.2019	Spitzkohl-Kartoffel-eintopf mit Hackfleisch, Orange B, H, 7	Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln, Orange B, C, D, H, J, 10	Vegetarischer Spitzkohl-Kartoffeleintopf, Orange B, H, 7	Sonntag 10.11.2019	Tomatencremesuppe, Snirtje Braa in Bratensauce, mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Berliner I, J, IW, 3, 7, 9, 10	Tomatencremesuppe, Puten-gulasch mit Möhren-Sellerie-gemüse und Salzkartoffeln, Berliner C, I, IW, 3, 7, 9	Tomatencremesuppe, Grünkohllassagne mit heller Sauce, Berliner A, I, IW, IH, 3, 7, 8, 10	Montag 18.11.2019	Schnittbohngestampftes mit Kasselerauch, Kirschgoghurt B, C, H, 7	Rostbratwurst mit Ananaskraut und Kartoffelpüree C, D, H, 7	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Salzkartoffeln, Kirschgoghurt IW, 7
Sonntag 3.11.2019	Zwiebelsuppe, Rinderroulade mit Sauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Kirschquark B, H, J, IW, 7, 9, 10	Zwiebelsuppe, Hähnchengeschnetzeltes mit Broccoli und Butterreis, Kirschquark C, IW, 7	Zwiebelsuppe, Buntes Rahmgemüse mit Röstitalern, Kirschquark IW, 7	Montag 11.11.2019	Wirsingroulade mit Specksauce, Salzkartoffeln und Rote Bete, Vanillejoghurt B, C, J, IW, 7	Erbensuppe mit Wiener Würstchen, Vanillejoghurt B, C, H, I, 7, 9, 10	Sauerkraut-Kartoffelauflauf mit Zwiebelsauce, Vanillejoghurt A, IW, 3, 7, 9	Dienstag 19.11.2019	Gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Erbsen und Salzkartoffeln, Grießpudding C, H, IW, 7, 9	„Bami Goreng“ Gebratene Nudeln mit Gemüse und Geflügel-fleisch, Grießpudding IW, 6, 7	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und heller Sauce, Grießpudding IW, 3, 7
Montag 4.11.2019	Gestampfte Steckrüben mit Bratwurst, Rosinenjoghurt A, C, D, IW, 7, 9, 10	Buntes Rindfleischragout mit Butterspätzle und Tomatensalat, Rosinenjoghurt C, IW, 3, 7, 10	Nudel-Gemüseauflauf mit Lauchsauce, Rosinenjoghurt IW, 3, 7	Dienstag 12.11.2019	Hachfleischsauce „Bolognese“ mit Spiralnudeln und gemischtem Blattsalat, Pudding mit Schoko-geschmack und Vanillesauce A, C, IW, 7, 9, 10	Putenbratwurst mit Sauce, Erbsen und Möhren, dazu Salz-kartoffeln, Pudding mit Schoko-geschmack und Vanillesauce A, IW, 7, 9	Tortellini in Käse-Lauchsauce, dazu ein Gurkensalat, Pudding mit Schokoge-schmack und Vanillesauce A, C, D, H, IW, 3, 7, 10	Mittwoch 20.11.2019	Leberragout mit Apfel-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln, Mandarinencreme IW, 7, 9	Hühner-Gemüseeeintopf mit Brötchen, Mandarinencreme IW, 3, 7	Lauchcremesuppe, Reibepfannkuchen mit Apfelmus C, I, IW, 3, 7
Dienstag 5.11.2019	Schnippelbohnen mit Mettenden, Pudding mit Erdbeergeschmack A, B, C, D, 7	Hähnchenbrust mit Paprika überbacken, dazu Braten-sauce und Reis, Pudding mit Erdbeergeschmack A, IW, 7	Rührei mit Blattspinat in Rahm und Kartoffelpüree, Pudding mit Erdbeergeschmack A, C, IW, 3, 7	Mittwoch 13.11.2019	Backschinken in Braten-sauce mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln, Apfel B, C, IW, 7, 9, 10	Deftiger Kartoffel-Gemüseeeintopf mit Fleischeinlage, Apfel 7, 9	Broccolicremesuppe, Süßer Nudelauflauf mit Pfirsichsauce I, IW, 3, 7	Donnerstag 21.11.2019	Sauerkrautgestampftes mit grober Mettwurst, Pudding mit Bananengeschmack B, C, H, 7	Frikadelle mit Erdnuss-Sauce, Butterreis und gemischtem Salat, Pudding mit Bananengeschmack C, IW, 3, 5, 7, 10	Gemüselasagne mit Petersiliensauce, Pudding mit Bananengeschmack A, IW, 3, 7, 9
Mittwoch 6.11.2019	Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Salzkartoffeln, Birnenkompott A, B, C, D, 7, 9, 10	Hackbällchen „Toskana“ mit Salzkartoffeln und Möhrensalat, Birnenkompott A, IW, 3, 7	Vegetarische Bolognesesauce mit Nudeln und Möhrensalat, Birnenkompott A, IW, 7, 9	Donnerstag 14.11.2019	Currywurstragout mit Brat-kartoffeln und Gurkensalat, Pudding mit Pistaziengeschmack A, B, C, H, IW, 7, 8, 9, 10	Geschnetzeltes vom Land-schwein mit Gemüsestreifen und Butterspätzle, Pudding mit Pistaziengeschmack C, IW, 3, 7	Gemüselasagne mit Käsesauce, Pudding mit Pistaziengeschmack A, H, IW, 3, 7, 9	Freitag 22.11.2019	Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräuter-Rahmsauce, Kaiser-gemüse und Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesauce A, IW, 4, 7, 9	Putencurry mit Salzkartoffeln und Tomatensalat, Rote Grütze mit Vanillesauce A, C, IW, 7, 10	Gemüse-Pizza, dazu ein Tomatensalat, Rote Grütze mit Vanillesauce A, C, IW, 7, 10
Donnerstag 7.11.2019	Kartoffelsalat mit Bauernfrikadelle, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, IW, 3, 7, 10	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Hähn-chenfleisch, Götterspeise mit Vanillesauce A, IW, 3, 7	Champignoncremesuppe, Mehlplütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, IW, 3, 7	Freitag 15.11.2019	Brathering mit „Großheider Stip“, Salzkartoffeln und gemischtem Salat, Zimt-Apfelkompott C, IW, 4, 7, 10	Zwei Fleischklöße in Paprikasauce mit Kartoffeln und Bohnengemüse, Zimt-Apfelkompott IW, 3, 9, 10	Tomaten-Paprika-Kartoffel-Auflauf mit Kräutersauce, Zimt-Apfelkompott C, 3, 7	Samstag 23.11.2019	Deftiger Linseneintopf mit Bockwurst, Apfel B, C, H, 7, 9, 10	Möhrengestampftes mit grober Bratwurst, Apfel A, B, C, D, H, 10	Blumenkohlcremesuppe, Mehlplütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, IW, 3, 7
Freitag 8.11.2019	Sauerkraut mit Bauchfleisch, dazu Salzkartoffeln, Pflaumenkompott A	Paniertes Schollenfilet mit Dill-Senf-Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Pflaumenkompott A, IW, 3, 4, 7, 9	Asiatische Suppe mit Nudeln und einem Brötchen, Pflaumenkompott A, I, IW, 6	Samstag 16.11.2019	Schweineschnitzel mit warmem Kartoffelsalat, Mandarine C, IW, 10	Kartoffelsuppe mit Bockwurst, Mandarine B, C, D, H, J	Gemüseragout mit Semmelknödeln, Mandarine IW, 3, 7	Sonntag 24.11.2019	Kürbissuppe, Schweine-gulasch „Jäger Art“ mit Salz-kartoffeln und Leipziger Allerlei, Dessertkuchen C, H, I, IW, 3, 7	Kürbissuppe, Hähnchen-spieß mit Sauce, Butter-karotten und Salzkartoffeln, Dessertkuchen H, I, IW, 3, 7	Kürbissuppe, Buntes Gemüse-ragout mit Fetawürfeln, dazu Butterspätzle, Dessertkuchen, H, I, IW, 3, 7

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 Eierzeugnisse Fisch und Fischerzeugnisse Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	Soja und Sojaerzeugnisse Milch und Milcherzeugnisse, Laktose Schalenfrüchte	Sellerie Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfide Lupine Weichtiere															