

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Leichte Vollkost

Menü 3 Vegetarisch

Mittwoch
25.11.2020

Snirtjebraa 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
26.11.2020

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
27.11.2020

Rinderhacksteak mit Rahm-
sauce, Balkangemüse
und Rösties,
Pfirsichkompott
K, IW, 3, 7, 9

Gebratenes Lachsfilet
mit Kräutersauce, Broccoli
und Salzkartoffeln,
Pfirsichkompott
K, IW, 4

Gemüsecanelloni,
Tomaten-Sahnesauce
mit Rucola, dazu ein grüner
Salat, Pfirsichkompott
C, K, IW, 3, 7, 9, 10

Samstag
28.11.2020

Graupensuppe
mit Fleischeinlage,
Birne
IW, 9

Gemüse Eintopf
mit Fleischklößchen,
Birne
C, IW, 3, 6, 7, 9, 10

Eier in Senfsauce
mit Blattspinat
in Rahm und Salzkartoffeln,
Birne
IW, 3, 7, 19

Sonntag
29.11.2020
I. Advent

Lauchcremesuppe, Rinder-
schmorbraten mit Sauce,
Speck-Rosenkohl und Salz-
kartoffeln, Apfel-Zimtkompott
B, C, H, I, IW, 7, 9, 10

Lauchcremesuppe,
Putensteak mit Pilzsauce,
Blumenkohl und Röstitaler,
Apfel-Zimtkompott
C, I, IW, 7, 9

Lauchcremesuppe,
Gemüse-Maultaschen
mit Spinat-Käsesauce,
Apfel-Zimtkompott
A, C, H, I, J, IW, 3, 7, 9

Montag
30.11.2020

Erbsensuppe
mit Wiener Würstchen,
Erdbeerjoghurt
B, C, H, I, 7, 9, 0

Gefüllte Paprika mit Hack-
fleisch in Basilikumsauce
und Salzkartoffeln,
Erdbeerjoghurt
IW, 7

Tomatensuppe
mit Grießklößchen,
dazu ein Brötchen,
Erdbeerjoghurt
I, IW, 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

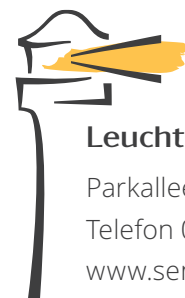
Kennen Sie schon unseren Partyservice? Probieren Sie uns aus!

Bestellen Sie z.B. die Empfehlung unserer Leuchtturmküche:
Grünkohl mit Kasseler, Kohlpinkel und Mettenden,
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln,
Schokoladencreme mit Vanillesauce, Rote Grütze mit Vanillesauce
9,80 € pro Person (ab 10 Personen)

Wir bereiten Ihnen von Fingerfood bis hin zu warmen Gerichten
sowie Buffets alles zu, was Ihr Herz begehrt.

Neugierig? Dann fordern Sie unseren Partyservicekatalog an!
Gerne beraten wir Sie auch telefonisch unter 04942 20 26 00
und machen Ihnen ein unverbindliches Angebot!

Das Team der Leuchtturmküche Südbrookmerland



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!



Mittagskarte

November 2020

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		
Sonntag 1.11.2020	Zwiebelsuppe, Rinderroulade mit Sauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Kirschquark B, H, J, IV, 7, 9, 10	Zwiebelsuppe, Hähnchengeschnetzeltes mit Broccoli und Butterreis, Kirschquark C, IV, 7	Zwiebelsuppe, Buntes Rahmgemüse mit Röstitalern, Kirschquark IV, 7	Montag 9.11.2020	Wirsingroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln, Vanillejoghurt B, C, IV, 7	Erbensuppe mit Wiener Würstchen, Vanillejoghurt B, C, H, I, 7, 9, 10	Sauerkraut-Kartoffelauflauf mit Zwiebelsauce, Vanillejoghurt A, IV, 3, 7, 9	Dienstag 17.11.2020	Gebratener Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Erbsen und Salzkartoffeln, Grießpudding C, H, IV, 7, 9	„Bami Goreng“ Gebratene Nudeln mit Gemüse und Geflügelfleisch, Grießpudding IV, 6, 7	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und heller Sauce, Grießpudding IV, 3, 7
Montag 2.11.2020	Gestampfte Steckrüben mit Bratwurstschnecke, Rosinenjoghurt A, C, D, IV, 7, 9, 10	Buntes Rindfleischragout mit Butterspätzle und Tomatensalat, Rosinenjoghurt C, IV, 3, 7, 10	Nudel-Gemüseauflauf mit Lauchsauce, Rosinenjoghurt IV, 3, 7	Dienstag 10.11.2020	Hackfleischsauce „Bolognese“ mit Spiralnudeln und Gurkensalat, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce A, C, IV, 7, 9, 10	Putenbratwurst mit Sauce, Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce A, IV, 7, 9	Tortellini in Käse-Lauchsauce, dazu ein Gurkensalat, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce A, C, D, H, IV, 3, 7, 10	Mittwoch 18.11.2020	Leberragout mit Apfel-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln, Mandarinencreme IV, 7, 9	Hühner-Gemüse Eintopf mit Brötchen, Mandarinencreme IV, 3, 7	Lauchcremesuppe, Reibepfannkuchen mit Apfelmus C, I, IV, 3, 7
Dienstag 3.11.2020	Schnippelbohnen-gestampftes mit Mettenden, Pudding mit Erdbeergeschmack A, B, C, D, 7	Hähnchenbrust mit Paprika überbacken, dazu Bratensauce und Reis, Pudding mit Erdbeergeschmack A, IV, 7	Rührei mit Blattspinat in Rahm und Kartoffelpüree, Pudding mit Erdbeergeschmack A, C, IV, 3, 7	Mittwoch 11.11.2020	Backschinken in Bratensauce mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree, Apfel B, C, IV, 7, 9, 10	Deftiger Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage, Apfel 7, 9	Broccolicremesuppe, Süßer Nudelauflauf mit Pfirsichsauce I, IV, 3, 7	Donnerstag 19.11.2020	Sauerkrautgestampftes mit grober Mettwurst, Pudding mit Bananengeschmack B, C, H, 7	Frikadelle mit Erdnuss-Sauce, Butterreis und gemischtem Salat, Pudding mit Bananengeschmack C, IV, 3, 5, 7, 10	Gemüselasagne mit Petersiliensauce, Pudding mit Bananengeschmack A, IV, 3, 7, 9
Mittwoch 4.11.2020	Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Salzkartoffeln, Birnenkompott A, B, C, D, 7, 9, 10	Hackbällchen „Toskana“ mit Salzkartoffeln und Möhrensalat, Birnenkompott A, IV, 3, 7	Vegetarische Bolognese-sauce mit Nudeln und Möhrensalat, Birnenkompott A, IV, 7, 9	Donnerstag 12.11.2020	Currywurst ragout mit Bratkartoffeln und Gurkensalat, Pudding mit Pistaziengeschmack A, B, C, H, IV, 7, 8, 9, 10	Geschnetzeltes vom Landschwein mit Gemüsestreifen und Butterspätzle, Pudding mit Pistaziengeschmack C, IV, 3, 7	Gemüselasagne mit Käsesauce, Pudding mit Pistaziengeschmack A, H, IV, 3, 7, 9	Freitag 20.11.2020	Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräuter-Rahmsauce, Kaiser-gemüse und Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesauce A, IV, 4, 7, 9	Putencurry mit Salzkartoffeln und Tomatensalat, Rote Grütze mit Vanillesauce A, C, IV, 7, 10	Gemüse-Pizza, dazu ein Tomatensalat, Grüne Grütze A, C, IV, 7, 10
Donnerstag 5.11.2020	Kartoffelsalat mit Bauernfrikadelle, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, IV, 3, 7, 10	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch, Götterspeise mit Vanillesauce A, IV, 3, 7	Champignoncremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, IV, 3, 7	Freitag 13.11.2020	Brathering mit „Großheider Stip“, Salzkartoffeln und Mischgemüse, Zimt-Apfelkompott C, IV, 4, 7, 10	Zwei Fleischklöße in Paprikasauce mit Kartoffeln und Bohnengemüse, Zimt-Apfelkompott IV, 3, 9, 10	Tomaten-Paprika-Kartoffel-Auflauf mit Kräutersauce, Zimt-Apfelkompott C, 3, 7	Samstag 21.11.2020	Deftiger Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Apfel B, C, H, 7, 9, 10	Möhrengestampftes mit grober Bratwurst, Apfel A, B, C, D, H, 10	Blumenkohlcremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, IV, 3, 7
Freitag 6.11.2020	Sauerkraut mit Bauchfleisch dazu Salzkartoffeln, Pflaumenkompott A	Paniertes Schollenfilet mit Dill-Senf-Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Pflaumenkompott A, IV, 3, 4, 7, 9	Asiatische Suppe mit Nudeln und einem Brötchen, Pflaumenkompott A, I, IV, 6	Samstag 14.11.2020	Schweineschnitzel mit warmem Kartoffelsalat, Mandarine C, IV, 10	Kartoffelsuppe mit Bockwurst, Mandarine B, C, D, H, J	Gemüseragout mit Semmelknödeln, Mandarine IV, 3, 7	Sonntag 22.11.2020	Kürbissuppe, Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Dessertkuchen C, H, I, J, IV, 3, 7	Kürbissuppe, Hähnchenspieß mit Sauce, Butterkarotten und Salzkartoffeln, Dessertkuchen H, I, IV, 3, 7	Kürbissuppe, Buntes Gemüseragout mit Fetawürfeln, dazu Butterspätzle, Dessertkuchen H, I, IV, 3, 7
Samstag 7.11.2020	Braune Bohnensuppe mit Fleischeinlage, Birne B, C, D, 7, 9, 10	Makkaronipfanne mit Balkangemüse und Schinken, dazu Basilikumsauce, Birne A, B, C, H, IV, 7	Zwiebelsuppe, Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce IV, 3, 7	Sonntag 15.11.2020	Steckrübencremesuppe, Spießbraten mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln, Mandarinenquark C, I, J, IV, 7, 9	Steckrübencremesuppe, Tafelspitz vom Rind mit Sauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Mandarinenquark C, I, IV, 7, 9	Steckrübencremesuppe, Gemüsebratling mit Dill-Senf-Sauce dazu Kartoffelgratin, Mandarinenquark A, C, I, IV, 3, 7, 9, 10	Montag 23.11.2020	Steckrübengestampftes mit Schmorrippe, Himbeerjoghurt A, C, D, IV, 7, 9, 10	Fleischspieß mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree, Himbeerjoghurt C, 7	Bauernauflauf mit Gewürzgurke, Himbeerjoghurt B, I, 3, 7, 10
Sonntag 8.11.2020	Tomatencremesuppe, Snirtje Braa in Bratensauce, mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Berliner I, J, IV, 3, 7, 9, 10	Tomatencremesuppe, Putengulasch mit Nudeln und einem bunten Salat, Berliner C, I, IV, 3, 7, 9, 10	Tomatencremesuppe, Grünkohllassagne mit heller Sauce, Berliner A, I, IV, III, 3, 7, 8, 10	Montag 16.11.2020	Schnittbohnen-gestampftes mit Kasseler, Kirschjoghurt B, C, H, 7	Rostbratwurst mit Ananaskraut und Kartoffelpüree, Kirschjoghurt C, D, H, 7	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Salzkartoffeln, Kirschjoghurt IV, 7	Dienstag 24.11.2020	Grünkohl mit Kohlpinkel, Kasseler und Salzkartoffeln, Birne Helene B, C, H, J, IV, 7, 10	Putengeschnetzeltes mit Reis, dazu ein bunter Salat, Birne Helene C, IV, 7, 10	Gemüse-Reispfanne mit Sweet-Chili-Sauce, dazu ein bunter Salat, Birne Helene C, K, 7, 9, 10

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	enthält Phenylalaninquelle kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	chininhaltig koffeinhaltig bestrahlte Kräuter/Gewürze	gentechnisch verändert Sulfide	Gluten Weizen Gluten Hafer Gluten Roggen	Gluten Gerste Gluten Hafer Krebstier- & Krebstiererezeugnisse	Eier und Eierzeugnisse Fisch und Fischerzeugnisse Erdnuss und Erdnusserezeugnisse	Soja und Sojaerzeugnisse Milch und Milcherzeugnisse, Laktose Schalenfrüchte	Sellerie Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfide Lupine Weichtiere														