

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Leichte Vollkost

Menü 3 Vegetarisch

Freitag

25.12.2020

1. Weihnachtstag

Kartoffelcremesuppe,
Rinderroulade mit Sauce,
Rotkohl und Salzkartoffeln,
Spekulatiuscreme
C, J, IV, 8, 9, 10, 12

Kartoffelcremesuppe,
Wildragout mit Preiselbeeren,
grünen Bohnen und Salz-
kartoffeln, Spekulatiuscreme
C, IV, 8, 9, 12

Kartoffelcremesuppe,
Ofenkartoffel mit Kräuter-
quark, dazu ein Gurkensalat,
Spekulatiuscreme
C, IV, 7, 8, 9, 10, 12

Samstag

26.12.2020

2. Weihnachtstag

Champignoncremesuppe, Lachs-
steak mit Zitronensauce, Blatt-
spinat und Salzkartoffeln, Apfel-
Zimt-Kompott mit Vanillesauce
A, C, I, IV, 7

Champignoncremesuppe, Schweine-
lendchen mit Champignonsauce,
Kartoffelgratin und Bohnengemüse,
Apfel-Zimt-Kompott mit Vanillesauce
A, C, I, IV, 7

Champignoncremesuppe, Vegetarisch
gefüllte Zucchini mit Tomatenbasili-
kumsauce und Kartoffelgratin,
Apfel-Zimt-Kompott mit Vanillesauce
A, C, I, IV, 7

Sonntag

27.12.2020

Tomatencremesuppe, Gulasch
von Rind und Schwein
mit Blumenkohl und Spätzle,
Rote Grütze mit Vanillesauce
A, C, I, IV, 3, 7, 10

Tomatencremesuppe, Hähn-
chenspieß mit Sauce, Misch-
gemüse und Salzkartoffeln,
Rote Grütze mit Vanillesauce
A, I, IV, 7, 9

Tomatencremesuppe,
Semmelknödel mit Waldpilz
ragout und gemischtem Salat,
Rote Grütze mit Vanillesauce
A, C, I, IV, 3, 7, 10

Montag

28.12.2020

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit
Salzkartoffeln und Kürbis,
Erdbeerjoghurt
A, IV, 3, 6, 9, 10

Schaschlikpfanne
mit Spätzle,
Erdbeerjoghurt
C, H, IV, 3

Rahmspinat mit Rührei
und Salzkartoffeln,
Erdbeerjoghurt
IV, 3, 7

Dienstag

29.12.2020

Hackfleischsauce „Bolognese“
mit Spiralnudeln
und gemischtem Salat,
Grießpudding
C, I, IV, 7, 9, 10

Bratwurst mit Sauce,
Blumenkohl
und Salzkartoffeln,
Grießpudding
C, D, H, IV, 7, 9

Tortellini in
Lauch-Käse-Sauce,
Grießpudding
H, IV, 7

Mittwoch

30.12.2020

Grünkohl mit Kasseler
und Pinkel, Salzkartoffeln,
Pudding mit
Nussgeschmack
A, B, C, H, J, IV, 7, 8, 10

Pikanter Hühnereintopf,
Pudding mit
Nussgeschmack
A, IV, 3, 7, 8, 9

Broccolicremesuppe,
Milchreis
mit Kirschsauce
A, I, K, IV, 7

Donnerstag

31.12.2020

Silvester

Pikanter Hackbraten mit
Sauce, Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln,
Haselnusscreme
B, H, IV, 3, 7, 9, 10

Serbisches Reisfleisch
mit gemischtem Salat,
Haselnusscreme
C, 7, 10

Vegetarisches
„Bami Goreng“
mit süß-saurer Sauce,
Haselnusscreme
IV, 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

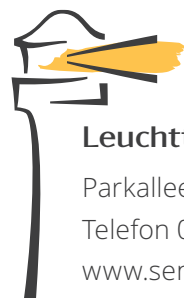
Kennen Sie schon unseren Partyservice? Probieren Sie uns aus!

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!



Leuchtturm
küche
Südbrookmerland

Mittagskarte

Dezember 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
Dienstag 1.12.2020	Backschinken mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree, Grießpudding <small>B, C, IW, 7, 9, 10</small>	Reissuppe mit Gemüse und Fleischklößchen, Grießpudding <small>IW, 3, 6, 7, 10</small>	Bami Goreng vegetarisch, Grießpudding <small>IW, 6, 7</small>	Mittwoch 9.12.2020	Grünkohl mit Kohlpinkel, Kasseler und Salzkartoffeln, Grießpudding mit Himbeersauce <small>B, C, H, I, IW, IH, 7, 10</small>	Nasi Goreng, Grießpudding mit Himbeersauce <small>IW, 6, 7</small>	Kürbis-Möhrensuppe, Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>	Donnerstag 17.12.2020	Geschmorte Schweinerippchen mit Sauce, Spitzkohl in Rahm und Salzkartoffeln, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, B, H, IW, 7, 9, 10</small>	Weißkohleintopf mit Kasseler, Pudding mit Mandelgeschmack <small>B, C, H, I, 7, 9</small>	Frischkäsetaschen mit Sauerrahmdip, dazu ein gemischter Salat, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, C, 7, 10</small>
Mittwoch 2.12.2020	Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersauce, Butterkarotten und Bratkartoffeln, Fruchtcocktail <small>B, C, H, IW, 6, 7, 9, 10</small>	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Rote Bete, Fruchtcocktail <small>B, C, H, 3, 7</small>	Champignoncremesuppe, Mehlplütt mit Birnenkompott und Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>	Donnerstag 10.12.2020	Pikante Gyrossuppe mit Brötchen, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, I, IW, 7</small>	Buntes Gemüseragout mit Schinkenstreifen, Kräutersauce und Salzkartoffeln, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, B, C, H, IW, 7</small>	Gemüse-Maultaschen mit Broccolisauce und Möhrensalat, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7, 9</small>	Freitag 18.12.2020	Gebratenes Seelachsfilet mit Zitronen-Dillsauce, Blattspinat in Rahm und Kartoffeln, Apfelmus <small>C, IW, 4, 7</small>	Geschnetzeltes vom Schwein mit Broccoli und Kräuterreis, Apfelmus <small>C, IW, 7</small>	Gemüsebratling mit Sauerrahmsauce, Möhren-Selleriegemüse und Salzkartoffeln, Apfelmus <small>C, IW, 3, 7, 9</small>
Donnerstag 3.12.2020	Bauernfrikadelle mit Sauce, Erbsen und Kartoffeln, Pudding mit Karamellgeschmack <small>IW, 3, 7, 9, 10</small>	Nudel-Schinken-Auflauf mit Gemüse und Kräutersauce, Pudding mit Karamellgeschmack <small>A, C, IW, 4, 7, 10</small>	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, dazu ein Brötchen, Pudding mit Karamellgeschmack <small>I, IW, 7</small>	Freitag 11.12.2020	Labskaus mit Rollmops, Birnenkompott <small>A, B, C, H, I, 4, 9, 10</small>	Überbackenes Putensteak „Hawaii“ mit Currysauce, Bratkartoffeln und Erbsen, Birnenkompott <small>A, B, C, H, IW, 7, 10</small>	Tomatisierte Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln, Birnenkompott <small>A, 9</small>	Samstag 19.12.2020	Schweineschnitzel mit Nudelsalat, Pudding mit Karamellgeschmack <small>B, C, H, IW, 3, 7, 10</small>	Käselauchsuppe mit Hackfleisch und Brötchen, Pudding mit Karamellgeschmack <small>I, IW, 3, 7</small>	Gemüsecremesuppe, Mehlplütt mit Birnenkompott und Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>
Freitag 4.12.2020	Fleischspieß mit Paprikasauce, Butterreis und Tomatensalat, Kirschkompott <small>B, C, H, IW, 3, 7, 10</small>	Gedünstetes Fischfilet mit Zitronen-Gemüsesauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Kirschkompott <small>A, I, IW, 4, 7</small>	Gemüsepfanne mit Reis und Pfirsichwürfeln, Kirschkompott <small>G, IW, 3, 7</small>	Samstag 12.12.2020	Ostfriesische Bohnensuppe mit Wiener Würstchen, Apfel <small>B, C, D, H, 7, 9, 10</small>	Gulaschsuppe mit Brötchen, Apfel <small>C, IW, 9, 10</small>	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Sauerrahmsauce, Apfel <small>IW, 3, 7</small>	Sonntag 20.12.2020 4. Advent	Zwiebelsuppe, Backschinken mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, B, C, IW, 7, 9, 10</small>	Zwiebelsuppe, Hähnchenkeule mit Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, C, IW, 7, 10</small>	Zwiebelsuppe, Asiatische Gemüsepfanne mit Nudeln, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, IW, 6, 7, 9</small>
Samstag 5.12.2020	Hausgemachter Nudelsalat mit Hähnchenschnitzel, Mandarine <small>B, C, H, IW, 3, 7, 10</small>	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Mandarine <small>C, I, 7, 9</small>	Zwiebelsuppe, Süße Milchnudeln mit Pfirsichsauce <small>IW, 7</small>	Sonntag 13.12.2020 3.Advent	Blumenkohlcremesuppe, Schweinebraten in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Grüne Grütze <small>A, C, I, J, IW, 7, 9, 10</small>	Blumenkohlcremesuppe Sauerbraten mit Sauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Grüne Grütze <small>C, I, IW, 7, 9</small>	Blumenkohlcremesuppe, Wirsing-Kartoffel-Champignon-Auflauf mit Käsesauce, Grüne Grütze <small>A, C, H, I, IW, 3, 7</small>	Montag 21.12.2020	Fleischkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, Himbeerjoghurt <small>B, C, H, 7</small>	Steckrübengestampftes mit Mettwurst, Himbeerjoghurt <small>B, C, D, IW, 7, 9, 10</small>	Vegetarisches Nasi Goreng mit Fetawürfeln, Himbeerjoghurt <small>IW, 6, 7</small>
Sonntag 6.12.2020 2. Advent	Waldpilzcremesuppe, Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Vanillequark <small>C, I, J, IW, 7, 10</small>	Waldpilzcremesuppe, Medallions vom Schwein mit Sauce, Kohlrabi und Salzkartoffeln, Vanillequark <small>I, IW, 7, 9</small>	Waldpilzcremesuppe, Gemüseschnitzel mit heller Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Vanillequark <small>I, IW, 7, 9</small>	Montag 14.12.2020	Gestampfte Schnippelbohnen mit luftgetrockneter Mettwurst, Erdbeerjoghurt <small>B, C, D, 7</small>	Putenbratwurst mit Paprikasauce, Röstitalern und Gurkensalat, Erdbeerjoghurt <small>C, IW, 7, 9, 10</small>	Erbsencremesuppe, Germknödel mit Vanillesauce <small>A, C, IW, 3, 7, 8, 9, 10</small>	Dienstag 22.12.2020	Frikadelle mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Erbsen, Zimtpflaumenkompott <small>A, IW, 3, 10</small>	Gemüse-Reissuppe mit Fleischklößchen, Zimtpflaumenkompott <small>A, IW, 3, 6, 7, 10</small>	Gefüllte Fleischtomate auf Blattspinat mit Sauce und Butterreis, Zimtpflaumenkompott <small>A, IW, 7</small>
Montag 7.12.2020	Buskohlgestampftes mit Hackfleisch, Stracciatellajoghurt <small>I, 7, 9</small>	Hähnchen „Cordon Bleu“ mit Sauce, Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln, Stracciatellajoghurt <small>B, IW, 7</small>	Gemüsenuggets mit Käsesauce, Salzkartoffeln und gemischtem Salat, Stracciatellajoghurt <small>C, IW, IG, 3, 6, 7, 10</small>	Dienstag 15.12.2020	Graupensuppe mit Schweinefleischeinlage, Pudding mit Vanilleschmack und Himbeersirup <small>A, IW, 7, 9</small>	Hähnchenbrust mit brauner Sauce, Schwenkkartoffeln und Rotkohl, Pudding mit Vanilleschmack und Himbeersirup <small>A, J, IW, 7, 9</small>	Gemüse-Ravioli mit Basilikumsauce und gemischtem Blattsalat, Pudding mit Vanilleschmack und Himbeersirup <small>A, C, IW, 7, 10</small>	Mittwoch 23.12.2020	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Rote Bete, Fruchtcocktail <small>C, J, IW, 7, 9</small>	Hühner-Gemüsefrikassee mit Butterreis, Fruchtcocktail <small>C, 7</small>	Gemüsecremesuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>C, I, IW, 3, 7</small>
Dienstag 8.12.2020	Paniertes Kotelett mit Sauce, Porreegemüse und Salzkartoffeln, Pudding mit Kirschgeschmack <small>A, K, IW, 7, 9</small>	Putencurry in Kokosfruchtsauce mit Butterreis und Möhrensalat, Pudding mit Kirschgeschmack <small>A, K, IW, 7</small>	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf mit Schnittlauchsauce, Pudding mit Kirschgeschmack <small>A, K, IW, 3, 7</small>	Mittwoch 16.12.2020	Erbsensuppe mit Wiener Würstchen, Banane <small>B, C, H, I, 7, 9, 10</small>	Nasi Goreng mit Hähnchenfleisch, Banane <small>IW, 6</small>	Tomatencremesuppe, Süßer Nudel-Auflauf mit Pfirsichsauce <small>I, IW, 3, 7</small>	Donnerstag 24.12.2020 Heiligabend	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, Christstollen <small>B, C, H, IW, 3, 7, 8, 9, 10</small>	Hähnchenfiletrollade, mit Mandelbroccoli und Salzkartoffeln, Christstollen <small>IW, 7, 8, 9</small>	Bunte Nudeln mit Lauch-Käsesauce und gemischtem Salat, Christstollen <small>C, H, I, IW, 7, 8, 9, 10</small>

Legende der Zusatzstoffe und Allergene	Zusatzstoffe	C	F	J	L	M	N	O	P	R	S	Allergene	1G	1H	1R	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- & Krebstierierzeugnisse	Eier und Eierzeugnisse Fisch und Fischerzeugnisse Erdnuss und Erdnusszeugnisse	Soja und Sojaerzeugnisse Milch und Milcherzeugnisse, Laktose Schalenfrüchte	Sellerie Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfide Lupine Weichtiere														