

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Leichte Vollkost

Menü 3 Vegetarisch

Dienstag
25.1.2022

Kasselerbraten mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree, Grießpudding
B, C, H, IW, 7

Gemüse-Reissuppe mit Fleischklößchen, Grießpudding
IW, 3, 6, 7, 10

Zucchini-Paprika-Kartoffelaufbau mit fruchtiger Tomatensauce, Grießpudding
A, IW, 7

Mittwoch
26.1.2022

Kleines Schnitzel in Eihülle mit Spaghetti und Tomatensauce, dazu ein Eisbergsalat mit Zitronendressing, Fruchtcocktail
C, IW, 10

Bami-Goreng, Fruchtcocktail
A, IW, 6

Blumenkohlcremesuppe, Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce
A, I, IW, 3, 7

Donnerstag
27.1.2022

Schweinegeschnetzeltes mit Karotten und Salzkartoffeln Pudding mit Karamellgeschmack
C, IW, 7

Nudel-Schinken-Auflauf mit Gemüse und Kräutersauce, Pudding mit Karamellgeschmack
B, C, H, 3, 7

Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, dazu ein Brötchen, Pudding mit Karamellgeschmack
IW, 7, 9

Freitag
28.1.2022

Backfisch mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat, Kirschkompott
A, C, I, K, IW, 3, 4, 7, 10

Königsberger Klöße in Sauce mit Salzkartoffeln und Roter Bete, Kirschkompott
C, I, IW, 3, 6, 7, 10

Gemüse-Reispfanne mit süß-saurer Sauce, Kirschkompott
A, J

Samstag
29.1.2022

Bohnen-Gemüseintopf mit Kasselerwürfel, Mandarine
B, C, H, I, 7

Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Schinken, dazu Tomatensauce, Mandarine
B, C, H, IW, 3, 7

Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Tomatensauce, Mandarine
IW, 3

Sonntag
30.1.2022

Gemüsebouillon, Sauerbraten mit Sauce, Rahmsellerie und Salzkartoffeln, Vanillequark
A, B, C, I, 7, 9

Gemüsebouillon, gebratene Poulardenbrust mit Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Vanillequark
A, C, IW, 7, 9

Gemüsebouillon, Broccoli-Nussecke mit heller Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Vanillequark
A, C, IW, 3, 7, 8, 9

Montag
31.1.2022

Sauerkrautgestampftes mit Bratwurst, Stracciatellajoghurt
C, D, H, 7

Wurstgulasch mit Salzkartoffeln und Salatbeilage, Stracciatellajoghurt
B, IW, 7

Sauerkrautgestampftes mit Ananas, Stracciatellajoghurt
B, 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

Bleiben Sie Zuhause und bleiben Sie gesund!

Wir versorgen Sie mit:

Essen auf Rädern - täglich frisch gekochtes Mittagessen, heiß auf Ihren Tisch

8,25 € pro Person

frische Salatteller mit Beilage

8,25 € pro Person

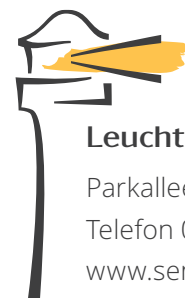
Abendbrot mit Wurst-/ Käseaufschnitt und kleiner Beilage

3,50 € pro Person

leckerer frischer Brot, Kuchen, Torten, Rehrücken

Preise auf Anfrage

Rufen Sie uns an und fordern Sie unsere Infomappe mit Speiseplan, Anmeldeformularen u.a. unverbindlich an!



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!



Mittagskarte

Januar 2022

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
Samstag 1.1.2022	Champignoncremesuppe Schweineschnitzel mit Jägersauce, Erbsen u. Möhren und Salzkartoffeln, Pudding mit Vanillegeschmack A, C, I, K, IW, 7, 9	Champignoncremesuppe Lachsfilet gedünstet, Kräutersauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Pudding mit Vanillegeschmack C, I, IW, 4, 7	Champignoncremesuppe Sauerkrautauflauf mit Zwiebelsauce, Pudding mit Vanillegeschmack A, I, IW, 3, 7, 9	Sonntag 9.1.2022	Lauchcremesuppe, Schweinebraten mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Götterspeise mit Vanillesauce A, I, IW, 7, 9	Lauchcremesuppe, Hähnchengeschnetzeltes mit Butterspätzle und Gurkensalat, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, I, IW, 3, 7	Lauchcremesuppe, Cannelloni mit Gemüsefüllung und Tomatensauce, Götterspeise mit Vanillesauce A, I, IW, 3, 7, 9	Montag 17.1.2022	Steckrüben gestampft mit Bratwurst, Himbeerrjoghurt A, C, D, IW, 7, 9, 10	Wirsing-Hack-Pfanne mit Lauchsauce, Himbeerrjoghurt IW, 3, 7, 10	Eier in Senfsauce mit Blattspinat in Rahm und Salzkartoffeln, Himbeerrjoghurt IW, 3, 7, 10
Sonntag 2.1.2022	Tomatencremesuppe Gulasch vom Rind und Schwein mit Blumenkohl und Spätzle, Rote Grütze mit Vanillesauce A, C, I, IW, 3, 7, 10	Tomatencremesuppe Hähnchenspieß mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesauce A, I, IW, 7, 9	Tomatencremesuppe Semmelknödel mit Waldpilzragout und gemischtem Salat, Rote Grütze mit Vanillesauce A, C, I, IW, 3, 7, 10	Montag 10.1.2022	Möhrengestampftes mit Mettwurst, Kirschjoghurt A, B, C, D, 7, 9, 10	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Rote Bete, Kirschjoghurt C, IW, 7	Gefüllte Paprika mit Tomatensauce u. Salzkartoffeln, Kirschjoghurt IW, 7, 9, 10	Dienstag 18.1.2022	Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Erbsengemüse und Schwenkkartoffeln, Birne Helene L, IW, 7, 9	Putengeschnetzeltes mit Reis und Tomatensalat, Birne Helene C, IW, 7, 10	Bauernauflauf mit Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei, Birne Helene B, I, IW, 3, 7, 10
Montag 3.1.2022	Fleischkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, Erdbeerrjoghurt B, C, H, 7	Deftiger Kartoffel-Gemüse-eintopf mit Kasselerwürfel und einem Brötchen, Erdbeerrjoghurt B, C, H, 7, 9	Broccolicremesuppe, Milchreis mit Kirschsauce A, I, K, IW, 7	Dienstag 11.1.2022	Gulasch vom Schwein Mediteran mit Tomaten und Penne-Nudeln, dazu ein gemischter Salat, Grießpudding C, IW, 7, 10	Hähnchen Cordon Bleu mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln, Grießpudding B, IW, 7	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und heller Sauce, Grießpudding IW, 3, 7	Mittwoch 19.1.2022	Grünkohl mit Kasseler und Kohlpinkel, dazu Salzkartoffeln, Banane B, C, H, I, IW, IH, 10	Chili con Carne mit Gemüsereis, Banane B	Broccoli Blumenkohlaufauf mit Zwiebelsauce, Banane A, I, IW, 3, 7, 9
Dienstag 4.1.2022	Hackfleischsauce Bolognese mit Spiralnudeln und gemischtem Salat, Grießpudding C, I, IW, 7, 9, 10	Bratwurst mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Grießpudding C, D, H, IW, 7, 9	Tortellini in Lauch-Käse-Sauce, Grießpudding H, IW, 7	Mittwoch 12.1.2022	Leberragout mit Apfel-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln, Mandarine I, IW, 10	Nürnberger Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Mandarine C, D, H, 7	Tomatencremesuppe, Reibepfannkuchen mit Apfelsmus IW, 3	Donnerstag 20.1.2022	Gemischtes Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, I, IW, 7, 10	Champignoncremesuppe, Bauchspeckscheiben mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Apfel-Zimtquark I, IW, 7, 9	Gemüseschnitzel mit Basilikumsauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat, Götterspeise mit Vanillesauce A, C, IW, 7, 10
Mittwoch 5.1.2022	Schweineschnitzel mit Jägersauce, Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln, Pudding mit Vanillegeschmack A, C, I, K, IW, 7, 9	Fleischspieß mit Rahmgemüse und Röstitalern, Pudding mit Vanillegeschmack A, I, IW, 3, 7	Rahmgemüse mit Röstitalern, Pudding mit Vanillegeschmack IW, 3, 7	Donnerstag 13.1.2022	Currybratwurst mit Bratkartoffeln und Gurkensalat, Pudding mit Bananengeschmack B, C, H, I, 7, 9	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Champignons, dazu Butterreis, Pudding mit Bananengeschmack C, 7	Sauerkrautauflauf mit Zwiebelsauce, Pudding mit Vanillegeschmack A, I, IW, 3, 7, 9	Freitag 21.1.2022	Frikadelle mit Tomatensauce, Balkangemüse und Butterreis, Pfirsichkompott K, IW, 3	Gebratenes Fischfilet mit Sahnesauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Pfirsichkompott K, IW, 7	Gemüsecannelloni in Tomaten- Sahnesauce, dazu ein grüner Salat, Pfirsichkompott C, K, IW, 3, 7, 9, 10
Donnerstag 6.1.2022	Grünkohl mit Kasseler und Pinkel, Salzkartoffeln Pudding mit Nussgeschmack A, B, C, H, I, IH, IW, 7, 8, 10	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Kaisergemüse und Nussgeschmack B, C, H, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln, Pudding mit Nussgeschmack A, IW, 3, 7, 8	Freitag 14.1.2022	Gebratenes Fischfilet mit Kräuter- Rahmsauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln, Grüne Grütze A, IW, 4	Putencurry mit Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln, Grüne Grütze A, IW, 7	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf mit Schnittlauchsauce, Grüne Grütze A, IW, 3, 7	Samstag 22.1.2022	Linsensuppe mit Wiener Würstchen, Birne B, C, H, 7, 9, 10	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen, Birne C, IW, 3, 6, 7, 9, 10	Möhrencremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, IW, 3, 7
Freitag 7.1.2022	Seelachsfilet gedünstet, Kräutersauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Zimt-Apfelkompott C, IW, 4	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln, dazu Senfgurken, Zimt-Apfelkompott C, I, IW, 3, 6, 7, 10	Tomaten-Paprika-Kartoffel-Auflauf mit Kräutersauce, Zimt-Apfelkompott A, I, IW, 3, 7	Samstag 15.1.2022	Ostfriesische Bohnensuppe mit Fleischeinlage, Apfel B, C, D, 7, 9, 10	Möhreneintopf mit Fleischeinlage, Apfel A, B, C, D, 7, 9, 10	Bami Goreng vegetarisch, Apfel IW, 6	Sonntag 23.1.2022	Champignoncremesuppe, Rinderschmorbraten mit Sauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Apfel- Zimtquark B, H, I, IW, 7, 9, 10	Hähnchenschnitzel überbacken mit Tomato-Mozzarella, dazu Basilikumsauce und Spätzle, Götterspeise mit Vanillesauce A, IW, 3, 7	Champignoncremesuppe, Gemüse- Maultaschen mit Spinat-Käsesauce und buntem Salat, Apfel-Zimtquark AC, H, I, IW, 3, 7, 9, 10
Samstag 8.1.2022	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen, Orange B, C, H, I, 7, 9, 10	Sauerkrauteintopf mit Kasselerwürfeln, Orange B, C, H	Tomatencremesuppe, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce A, I, H, IW, 3, 7	Sonntag 16.1.2022	Gemüsebouillon, Rinderroulade mit Sauce, grünen Speckbohnen und Salzkartoffeln, Dessertkuchen B, H, IW, 3, 7, 9, 10	Gemüsebouillon, Hähnchenspieß mit Sauce, Butterkarotten und Salzkartoffeln, Dessertkuchen H, IW, 3, 7, 9	Gemüsebouillon, Buntes Gemüseragout mit Butterspätzle, Dessertkuchen H, IW, 3, 7	Montag 24.1.2022	Schnippelbohnen-gestampftes mit geräucherter Mettwurst, Erdbeerrjoghurt B, C, D, 7	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, heller Bratensauce und Salzkartoffeln, dazu ein gemischter Salat, Erdbeerrjoghurt C, IW, 7, 9, 10	Balkangemüse mit Fetawürfeln, Knoblauchsauce und Salzkartoffeln, Erdbeerrjoghurt IW, IG, 3, 6, 7

Legende der Zusatzstoffe und Allergene	Zusatzstoffe	C	F	I	M	N	O	P	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 Gerste Gluten Hafer Krebstier- & Krebstiererezeugnisse	Eier und Eierzeugnisse Fisch und Fischerzeugnisse Erdnuss und Erdnusserezeugnisse	Soja und Sojaerezeugnisse Milch und Milcherzeugnisse, Laktose Schalenfrüchte	Sellerie Senf und Senferzeugnisse Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfide Lupine Weichtiere														