

Menü 1 Vollkost

Menü 2 Leichte Vollkost

Menü 3 Vegetarisch

Freitag
25.2.2022

Brathering mit Großheider Stip,
Salzkartoffeln und Gurkensalat
Banane
C, IV, 4, 7, 10

Hackfleischbällchen in Paprikasauce
mit Butterreis
Banane
IV, 3, 9, 10

Paprika-Kartoffel-Auflauf mit
Kräutersauce, Banane
3, 7

Samstag
26.2.2022

Sülze mit Bratkartoffeln und Re-
mouladensauce, Zimt- Apfelkom-
pott
C, IV, 3, 7, 10

Gulaschsuppe mit Brötchen, Zimt-
Apfelkompott
A, C, IV, 9, 10

Waldpilzcremesuppe
Mehlpüdt mit Birnenkompott und
Vanillesauce
A, I, IV, 3

Sonntag
27.2.2022

Broccolicesuppe, Schweine-
roulادن mit Sauce, Speckkohl
und Salzkartoffeln, Grießpudding
mit Fruchtsauce
B, C, G, I, IV, 7, 9

Broccolicesuppe, Buntes Rind-
fleischragout mit Butterspätzle und
Tomatensalat, Vanillejoghurt
C, IV, 3, 7, 10

Broccolicesuppe, Blumenkohl in
heller Sauce mit Käse gratiniert,
dazu Kräuterpüree
Grießpudding mit Fruchtsauce
C, G, I, IV, 7

Montag
28.2.2022

Möhrengestampftes mit grobe
Bratwurst, Kirschjoghurt
A, B, C, D, H, 7, 10

Gefüllte Paprikaschote mit Toma-
tensauce und Salzkartoffeln, Kirsch-
joghurt
IV, 7

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und
gemischtem Salat, Kirschjoghurt
C, I, IV, 3, 7, 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

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

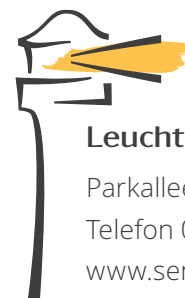
Abendbrot mit Wurst-/ Käseaufschnitt und kleiner Beilage

3,50 € pro Person

leckeres frisches 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, gesun-
des Mittagessen nach Hause.

Mittagstisch für Jung & Alt
im Café am Park!



Mittagskarte

Februar 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		
Dienstag 1.2.2022	Spitzkohl angeschwitzt mit Salzkartoffeln, Frikadelle und Sauce, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, B, H, K, IW, 7, 9</small>	Blumenkohl und Schinkenstreifen in Käsesauce überbacken, dazu Salzkartoffeln, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>B, C, I, IW, 7</small>	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Schnittlauchsauce Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, K, IW, 7</small>	Mittwoch 9.2.2022	Kohlroulade mit Sauce und Salzkartoffeln, Apfelmus <small>C, IW, 7, 9, 10</small>	Penne Nudeln mit Gemüse-Hackfleischsauce, Apfelmus C, <small>IW, 9</small>	Gemüsebouillon, Mehlpütt mit Birnenkompott und Vanillesauce <small>A, IW, 3, 7, 9</small>	Donnerstag 17.2.2022	Grünkohl mit Kasseler, Pinkel und Kartoffeln, Götterspeise mit Vanillesauce <small>A, B, C, H, I, IW, IH, 7, 10</small>	Wirsing-Hack-Pfanne mit Nudelpfanne mit Gemüse, Hähnchenfleisch und Käsesauce, Götterspeise mit Vanillesauce <small>A, H, IW, 3, 7</small>	Gemüseauflauf mit Gewürzgurke, Götterspeise mit Vanillesauce <small>A, 1, 3, 7, 10</small>		
Mittwoch 2.2.2022	Grünkohl mit Kohlpinkel, Kasseler und Salzkartoffeln, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>B, C, H, I, IW, IH, 7, 10</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, B, C, H, IW, 3, 6, 7, 9, 10</small>	Champignoncremesuppe Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>	Donnerstag 10.2.2022	Schweinegulasch mit Gemüsestreifen, dazu Nudeln, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, C, IW, 7, 10</small>	Kartoffellauchauflauf mit Speckwürfeln und brauner Sauce, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, B, C, IW, 7, 9</small>	Blumenkohl-Broccoli-Medaillons mit Bechamelsauce, Salzkartoffeln, Pudding mit Mandelgeschmack <small>A, IW, 7</small>	Freitag 18.2.2022	Bratwurst mit Currysauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat, Zimt-Pflaumenkompott <small>A, B, C, H, IW, 3, 7, 9, 10</small>	Paniertes Schollenfilet mit Dill-Senf- Sauce, Broccoli und Salzkartoffeln, Zimt-Pflaumenkompott <small>IW, 4, 7, 10</small>	Asiatische Suppe mit Nudeln und einem Brötchen, Zimt-Pflaumenkompott <small>AW, 6</small>		
Donnerstag 3.2.2022	Gebratene Leber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree, Ananas <small>C, IW, 7, 9</small>	Lasagne Bolognese dazu ein bunter Salat Ananas <small>A, C, IW, 3, 9, 10</small>	Gemüse-Maultaschen mit Tomatensauce und buntem Salat, Ananas <small>C, I, IW, 3, 7, 9, 10</small>	Freitag 11.2.2022	Seelachsfilet gebraten mit Sahnesauce, Rahmspinat und Salzkartoffeln, Kirschquark <small>IW, 4, 7</small>	Nürnberger Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut, Kirschquark <small>A, B, C, I, IW, 7, 10</small>	Frischkäsetaschen mit Ratatouillegemüse, dazu ein Tomatensalat, Kirschquark <small>C, 7, 10</small>	Samstag 19.2.2022	Erbsensuppe mit Wiener Würstchen, Birne <small>B, C, H, I, 7, 9, 10</small>	Frikadelle mit Kartoffelsalat, Birne <small>IW, 3, 7, 10, C</small>	Vegetarische Erbsensuppe, Birne <small>C, IW, 7, 9, 10</small>		
Freitag 4.2.2022	Labskaus mit Rollmops, Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, B, C, H, I, 4, 7, 9, 10</small>	Steckrübencremesuppe, Geflügelfrikadelle mit Sauce, Rahmwirsing und Kartoffelpüree, Buttermilchcreme <small>B, C, H, I, IW, 3, 7, 10</small>	Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, Sellerie-Möhrengemüse und Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, IW, 3, 7</small>	Samstag 12.2.2022	Weißkohleintopf mit Mettwurst, Orange <small>A, B, C, D, 7, 9</small>	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Brötchen, Orange <small>I, IW, 7</small>	Vegetarischer Weißkohleintopf mit geräuchertem Tofu, Orange <small>6, 7, 9</small>	Sonntag 20.2.2022	Tomatencremesuppe, Schweinenackenbraten mit Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Quarkspeise mit Kirschen <small>I, IW, 7, 9, 10</small>	Tomatencremesuppe, Putengulasch mit Möhren-Selleriegemüse und Salzkartoffeln, Quarkspeise mit Kirschen <small>C, I, IW, 7</small>	Tomatencremesuppe, Grünkohl-lasagne mit heller Sauce, Quarkspeise mit Kirschen <small>I, IW, IH, 3, 7, 8, 10</small>		
Samstag 5.2.2022	Ostfriesische Bohnensuppe mit Fleischeinlage, Birne <small>B, C, D, 7, 9, 10</small>	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis und Hähnchenfleisch Birne <small>IW, 6</small>	Gemüsecremesuppe, Milchreis mit Kirschsauce <small>I, K, IW, 7</small>	Sonntag 13.2.2022	Zwiebelsuppe, Rinderroulade mit Sauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesauce <small>J, IW, 9, 10</small>	Zwiebelsuppe, Wildragout mit Rotkohl und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, B, C, H, IW, 7</small>	Zwiebelsuppe, Buntes Rahmgemüse mit Röstitalern, Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, IW, 7</small>	Montag 21.2.2022	Bohnengestampftes mit Kasseler, Vanillejoghurt <small>B, C, H, 7</small>	Bratwurst mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, C, D, H, 7</small>	Vegetarische Bolognese mit Nudeln, dazu ein Tomatensalat, Vanillejoghurt <small>C, IW, 7, 9, 10</small>		
Sonntag 6.2.2022	Steckrübencremesuppe, Snirtjebraten in Sauce mit Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln, Buttermilchcreme <small>C, I, IW, 7, 9</small>	Putensteak Hawaii mit Currysauce, Sellerie-Möhrengemüse und Butterreis Rote Grütze mit Vanillesauce <small>A, I, IW, 7</small>	Steckrübencremesuppe, Wirsing- Kartoffel-Champignon-Auflauf mit Käsesauce, Buttermilchcreme <small>C, H, IW, 7</small>	Montag 14.2.2022	Steckrübengestampftes mit Mettwurst, Rosinenjoghurt A, <small>B, C, D, H, 7, 9, 10</small>	Rinderhacksteak mit Rahmgemüse und Kartoffeln, Rosinenjoghurt <small>IW, 3, 7</small>	Kartoffelauflauf mit Sauce, Rosinenjoghurt <small>A, IW, 3, 7, 9</small>	Dienstag 22.2.2022	Fleischkäse mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree, Orange <small>B, C, H, 7</small>	Cevapcici, Dujecreis und Krautsalat, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>C, 3, 7, 10, B</small>	Tortellini in Lauch-Käsesauce, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, D, H, IW, 3, 7</small>		
Montag 7.2.2022	Möhrengestampftes mit Mettenden Erdbeerjoghurt <small>A, B, C, D, 7, 9, 10</small>	Putenbratwurst mit Paprikasauce, Röstitalern und Gurkensalat, Erdbeerjoghurt <small>C, IW, 7, 9, 10</small>	Deftige Gemüsecremesuppe mit Brötchen, Erdbeerjoghurt <small>I, IW, 3, 7</small>	Dienstag 15.2.2022	Geschmorte Hähnchenschinkel mit Sauce, Erbsen und Salzkartoffeln, Pudding mit Erdbeergeschmack <small>A, IW, 7</small>	Serbisches Reisfleisch mit Gurkensalat, Pudding mit Erdbeergeschmack <small>A, C, 7, 10</small>	Eier in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln, Pudding mit Erdbeergeschmack <small>A, IW, 3, 7, 10</small>	Mittwoch 23.2.2022	Hackfleischsauce Bolognesemit Spiralnudeln, dazu ein Tomaten-Gurkensalat, Pudding mit Schokogeschmack und Vanillesauce <small>A, C, IW, 7, 9, 10</small>	Deftiger Kartoffel-Gemüseintopf mit geräucherter Mettwurst, Orange <small>A, B, C, D, H, 7, 9</small>	Blumenkohlcremesuppe, Kaiserschmarrn mit Vanillesauce <small>A, I, IW, 3, 7</small>		
Dienstag 8.2.2022	Frikadelle mit Sauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln, Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersirup <small>A, B, H, IW, 3, 7, 9, 10</small>	Hähnchenbrust mit Basilikum-sauce, Butterreis und gemischtem Salat Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersirup A, C, IW, 7, 10	Gemüseravioli mit Tomatensauce, dazu ein gemischter Salat, Pudding mit Vanillegeschmack und Himbeersirup <small>A, IW, 3, 7</small>	Mittwoch 16.2.2022	Buntes Kasselergulasch mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln, Banane <small>B, C, H, IW, 10</small>	Hackbällchen in Champignon-sauce mit Butterreis und Möhrensalat, Banane <small>C, IW, 3, 7, 10</small>	Hackbällchen in Champignon-sauce mit Butterreis und Möhrensalat, Banane <small>C, IW, 3, 7, 10</small>	Donnerstag 24.2.2022	Pökelfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Senfgurken, Pudding mit Pistaziengeschmack <small>A, C, H, I, IW, 7, 8, 10</small>	Hühnerfrikassee mit Butterreis, Pudding mit Pistaziengeschmack <small>A, C, 7, 8</small>	Spinatlasagne mit Käse-Rahmsauce, Pudding mit Pistaziengeschmack <small>A, H, IW, 3, 7, 8, 10</small>		
Legende der Zusatzstoffe und Allergene	Zusatzstoffe A Mit Farbstoff B Konservierungsstoff	C Antioxidationsmittel D Geschmacksverstärker E Geschwefelt	F Geschwärzt G Gewachst H Mit Phosphat	I Mit Milcheiweiß J Mit Süßungsmittel K Mit einer Zuckerart & Süßungsmittel	L Auf Grundlage von Tafelsüßen M enthält Phenylalaninquelle N kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	O chininhaltig P koffeinhaltig Q bestrahlte Kräuter/Gewürze	R gentechnisch verändert S Sulfide	Allergene 1W Gluten Weizen 1R Gluten Roggen	1G Gluten Gerste 1H Gluten Hafer 2 Kriebstier- & Kriebstiererzeugnisse	3 Eier und Eierzeugnisse 4 Fisch und Fischerzeugnisse 5 Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	6 Soja und Sojaerzeugnisse 7 Milch und Milcherzeugnisse, Laktose 8 Schalenfrüchte	9 Sellerie 10 Senf und Senferzeugnisse 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse	12 Schwefeldioxid und Sulfide 13 Lupine 14 Weichtiere