

Jakob-Sigle-Heim

Rosensteinstr. 28-30

70806 Kornwesthelm Mobiler Dienst 071541325-46

GENUSS UND HARMONIE IM JAKOB-SIGLE-HEIM



KW 17	MONTAG 21.04.2025	DIENSTAG 22.04.2025	MITTWOCH 23.04.2025	DONNERSTAG 24.04.2025	FREITAG 25.04.2025	SAMSTAG 26.04.2025	SONNTAG 27.04.2025
Tagessuppe	Blumenkohlschaumsuppe	Tomatencremesuppe	Erbsencremesuppe	Kraftbrühe "Risi Bisi" mit Erbsen und Reis	Zwiebelsuppe	Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Wochenende	Karotten-Ingwer-Süppchen
Menü 1	Hackbraten mit Karottengemüse und Kartoffelpüree	Schinkennudel mit frischen Erbsen und Käse	Gesottene Rinderbrust mit Selleriegemüse und Petersilienkartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes mit Sesam und Honig, dazu gebratener Reis	Tilaplafilet mit buntem Gemüse und Reis	Schwäbischer Dörrfleischeintopf	Putenbraten mit Spätzle und Pilzrahmsoße, dazu Salat
Menü 2	Schweinenackensteak mit Maispolenta und Basilikumpesto	Geschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art", dazu Nudeln	Eier in rahimger Senfsoße mit Kartoffeln, dazu Salat	Vollkornnudelauflauf mit Gemüse und cremiger Käsesoße	Gegrillter Schweinebauch mit Sojamarinade, gegrilltem Lauch und Reis	Blutwurst und Kraut mit Kartoffeln	Putenbraten mit Spätzle und Pilzrahmsoße, dazu Salat
Menü 3 vegetarisch	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Basilikumpesto	Kichererbsencurry	Kohlrabisalat mit Kirschtomaten, Radieschen und Feta	Gemüserösti mit Fenchelsalat und Dip	Dampfnudel mit Kirschkompott	Gemüseeintopf mit Brötchen	Semmelknödel mit Pilzrahmsoße und Petersilienpesto, dazu Salat
Dessert	Heidelbeerpudding	Joghurt mit Birnen	frisches Obst	Aprikosencreme	Milchreis mit Früchte	Panna Cotta mit Orangenkaramell	Eisdessert
Nachmittag	Hausgemachter Mohnkuchen	Schokoladenbrownie	Hausgemachter Orangen- Ingwer-Kuchen	Gugelhupf	Hausgemachter Kokoskuchen	Hefezopf	Hausgemachte Sahneschnitte mit Früchten
Abend	Wurst und Käse	Frischkäse und Rohkost	Obazter mit Radieschen	Tomatensalat mit roten Zwiebeln	Kartoffelsalat und Saitenwurst	Käsesalat mit Frühlingslauch	Wurst und Käse, dazu Essiggemüse

_ .

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit. Für Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter: O7154 1325-91

Bewohnerwunsch

Aktionsgericht



Bel Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Schichtleitung oder unsere Gastronomieleitung:
Herr Robin Franke

Änderungen vorbehalten