





KW 3	MONTAG 12.01.2026	DIENSTAG 13.01.2026	MITTWOCH 14.01.2026	DONNERSTAG 15.01.2026	FREITAG 16.01.2026	SAMSTAG 17.01.2026	SONNTAG 18.01.2026
Tagessuppe	Blumenkohlsuppe	Rinderbrühe mit schwäbischen Flädle	Tomatencremesuppe	Kraftbrühe "Risi Bisi" Erbsen und Reis	Kartoffelsüppchen	Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Wochenende	Kürbiscremesuppe
Menü 1	Putenfleischkäse mit Karottengemüse und Kartoffeln	Rinderhackbraten mit Champignonrahmsoße und Knöpfe	Penne mit Hackfleischsoße, dazu bunter Salat	Bratwurst mit Bohnengemüse und Risollekartoffel 	Fischfilet an Sahnesoße mit Gemüsestreifen, dazu Kräuterreis	Herzhafter Karotteneintopf mit Gemüse und Kasslerwürfel und Brötchen	Gewürzbraten von Schwein mit Rosenkohl und Serviettenknödel 
Menü 2	Mini-Schweinshäxle mit Biersoße, dazu Semmelknödel	Sur-Schnitzel (Paniertes Kassler), dazu Kartoffel-Kürbis Ragout 	Eierragout in leichter Senfsoße, dazu Kartoffeln	Lebergeschnetzelte mit Apfel-Balsamiko-Soße, dazu Vollkornreis	Wildgulasch in Rotweinsoße mit Spätzle und Preiselbeeren	Herzhafter Karotteneintopf mit Gemüse und Kasslerwürfel und Brötchen	Gewürzbraten von Schwein mit Rosenkohl und Serviettenknödel 
Menü 3 vegetarisch	Karotten-Kartoffel-Curry mit Lauch	Kraichgauer überbackenes Knöpfe-Gemüse-Ragout	Vollkorn Nudeln mit Tomaten-Käse-Soße, dazu Salat	Vollkorn-Äpfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Herzhafter Karotteneintopf mit Gemüsewürfel und Brötchen	Rosenkohlragout mit Serviettenknödel
Dessert	Heidelbeerpudding 	Joghurt mit Birnen	frisches Obst	Aprikosencreme	Milchreis mit Früchte	Panna Cotta mit Orangenkaramell	Eisdessert
Nachmittag	Hausgemachter Mohnkuchen	Fruchtiger Sandkuchen	Hausgemachter Orangen-Ingver-Kuchen 	Berliner	Hausgemachter Kokoskuchen	Hefezopf	Hausgemachte Sahneschnitte mit Früchten
Abend	Wurstaufschnitt und Emmentaler, Essiggemüse	Eierlyoner mit Salatgurke und Aufschnittkäse	Bierschinken, Obstzer und gekochtes Ei	Schinkenlyoner mit Tomatenecke und Butterkäse	Jagdwurstaufschnitt und Edamer, Radieschen	Kornwestheimer Zwiebelfleischkäse mit Bratkartoffel	Gekochter Schinken mit Cornichons und Camembert

Jakob-Sigle-Heim
Rosensteinstr. 28-30
70806 Kornwestheim
Mobiler Dienst 071541325-46

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit. Für Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter: 07154 1325-91

Bewohnerwunsch 

Aktionsgericht 

Handwerk 

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

Änderungen vorbehalten