

	MONTAG 24.07.2023	DIENSTAG 25.07.2023	MITTWOCH 26.07.2023	DONNERSTAG 27.07.2023	FREITAG 28.07.2023	SAMSTAG 29.07.2023	SONNTAG 30.07.2023
30. Woche							
Tagessuppe	Blumenkohlsüppchen	Rinderbrühe mit Flädle	Tomatencremesuppe	Kraftbrühe "Risi Bisi" Erbsen und Reis	Kartoffelsüppchen	Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Wochenende	Rieslingschaumsüppchen mit Croutons
Menü 1	"Szegediner" Gulasch mit Kartoffeln	"schwäbische Bratwurstpfanne" mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse	Coq au vin (In Rotwein geschmorte Hähnchenkeule), dazu Reis	Sur-Schnitzel (Paniertes Kassler), dazu Petersilienkartoffel	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Herzhafter Karotteneintopf mit Gemüsewürfel und Krakauer <small>HANDEK</small>	gefülltes Schweinefilet mit Sherrysoße dazu Herzoginkartoffel und Gemüsesalat
Menü 2	Maultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Salat	Lebergeschnetzelte mit Apfel-Balsamiko-Soße, dazu Vollkornreis	Hackbraten mit Champignonsoße und Schmetterlingsnudeln, dazu Karottensalat <small>HANDEK</small>	Salatteller "Griechische Art" mit Gurken, Tomaten, Oliven und Schafskäse <small>AKTION</small>	Pochiertes Tilapiafilet an leichter Currysoße mit Gemüstreifen, dazu Kokosreis	schwäbische Saure Nierle mit Bratkartoffel	gefülltes Schweinefilet mit Sherrysoße dazu Herzoginkartoffel und Gemüsesalat <small>REZEPTBUCH</small>
Menü 3 vegetarisch	Schupfnudel-Gemüse- Pfanne mit Paprikasoße	Spaghetti "Pomodoro" mit Tomaten-Käse-Soße, dazu Salat	Vollkorn-Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße <small>HANDEK</small>	Blumenkohl-Kartoffel- Gratin mit Emmentaler überbacken	Kartoffelcurry mit Karotten und Frühlingslauch	Herzhafter Karotteneintopf mit Gemüsewürfel und Brötchen	Gemüseragout mit Herzoginkartoffel
Dessert	Aprikosencreme	Joghurt mit Heidelbeeren	frisches Obst	Kaffee-Schokoladen- Pudding	Milchreis mit Früchte	Erdbeergrütze mit Holundersahne	Eisdessert
Nachmittag	Hausgemachter Mohnkuchen	Hausgemachter Zwetschgenkuchen	Hausgemachter Orangen- Ingwer-Kuchen	Berliner	Hausgemachter Kokoskuchen	Hefezopf	Hausgemachte Sahneschnitte mit Früchten
Abend	Wurstaufschnitt und Emmentaler, Essiggemüse	Eierlyoner mit Salatgurke und Käseaufschnitt	Bierschinken, Obatzter und gekochtes Ei	Schinkenlyoner mit Tomatenecke und Butterkäse	Jagdwurstaufschnitt und Edamer, Radieschen	Zwiebelfleischkäse mit Bratkartoffel	Gekochter Schinken mit Cornichons und Camembert

Jakob-Sigle-Heim  
Rosensteinstr. 28-30  
70806 Kornwestheim

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen  
wenden Sie sich bitte an die Schichtleitung oder unsere  
Gastronomieleitung:  
Frau Nicole Stegmaier

Bewohnerwunsch



Aktionsgericht



Handwerk



Änderungen vorbehalten