

8. Woche	MONTAG 19.02.2024	DIENSTAG 20.02.2024	MITTWOCH 21.02.2024	DONNERSTAG 22.02.2024	FREITAG 23.02.2024	SAMSTAG 24.02.2024	SONNTAG 25.02.2024
Tagessuppe	Blumenkohlsuppe	Rinderbrühe mit Flädle	Tomatencremesuppe	Kraftbrühe "Risi Bisi" Erbsen und Reis	Kartoffelsüppchen	Wir wünschen Ihnen ein angenehmes Wochenende	Kürbiscremesuppe
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße, dazu Reis	"schwäbische Schupfnudelpfanne" mit Putenfleischkäse und Gemüse	Rinderhackbraten mit Champignonrahmsoße, Knöpfele und Karottensalat	Maultaschen mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Salat	Pochiertes Fischfilet an Sahnese mit Gemüsestreifen, dazu Kräuterreis	Herzhafter Karotteneintopf mit Gemüse und Kasslerwürfel	Gewürzbraten von Schwein mit Mischgemüse und Serviettenknödel
Menü 2	Mini-Schweinhaxe mit Biersoße, dazu Semmelknödel	Lebergeschnetzelte mit Apfel-Balsamico-Soße, dazu Vollkornreis	Sur-Schnitzel (Panierter Kassler), dazu Kartoffel- Kürbis Ragout	Elerragout in leichter Senfsoße, dazu Kartoffeln	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf	schwäbische Saure Nierle mit Bratkartoffel	Gewürzbraten von Schwein mit Mischgemüse und Serviettenknödel
Menü 3 vegetarisch	mildes vegetarisches Gemüse-Chili mit Kartoffeln	Penne mit Tomaten- Käse-Soße, dazu Salat	Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Emmentaler überbacken	Vollkorn-Apfel- Pfannkuchen mit Vanillesoße	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Herzhafter Karotteneintopf mit Gemüsewürfel und Brötchen	Gemüseragout mit Serviettenknödeln
Dessert	Sahnepudding mit Fruchtmark	Joghurt mit Birnen	frisches Obst	Aprikosencreme	Milchreis mit Früchte	Panna Cotta mit Orangenkaramell	Eisdessert
Nachmittag	Hausgemachter Mohnkuchen	Fruchtiger Sandkuchen	Hausgemachter Orangen- Ingwer-Kuchen	Berliner	Hausgemachter Kokoskuchen	Hefezopf	Hausgemachte Sahneschnitte mit Früchten
Abend	Wurstaufschnitt und Emmentaler, Essiggemüse	Eierlyoner mit Salatgurke und Aufschnittkäse	Bierschinken, Obatzter und gekochtes Ei	Schinkenlyoner mit Tomatenecke und Butterkäse	Jagdwurstaufschnitt und Edamer, Radieschen	Zwiebelfleischkäse mit Bratkartoffel	Gekochter Schinken mit Cornichons und Camenbert

Jakob-Sigle-Helm
Rosensteinstr. 28-30
70806 Kornwesthelm

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