

Speiseplan Seniorenzentrum Kirchheim

24.08.26 - 28.08.26

Tag		Menü 1		Menü 2		Menü 3
Montag 24.08.26 KW 35		Kräutercremesuppe A Schweinegeschnetztes A mit Champignons gekocht dazu Bandnudeln A und Salat A Frisches Obst		Kräutercremesuppe A Indisches Süßkartoffel- Blumenkohlcurry mit Auberginen und Kichererbsen A Frisches Obst	D	Kräutercremesuppe A Gefüllte Paprika A mit Kräuterreis A und Tomatensoße Frisches Obst
Dienstag 25.08.26 KW 35		Klare Rinderbrühe mit Croutons A Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli- Käse Kruste A an Rosmarinsoße A Butterreis A, Kaisergemüse A Erdbeerquark mit Schokosplitter A	D	Klare Rinderbrühe mit Croutons A Saure Grumbeerbrie A mit gebackener Griewurst Z und Apfel-Sauerkrautsalat A Erdbeerquark mit Schokosplitter A		Gemüsebrühe mit Croutons A Vollkornpfannkuchen gefüllt A mit Quark und Rosinen dazu Apfelmus Erdbeerquark mit Schokosplitter A
Mittwoch 26.08.26 KW 35		Gazpacho Hackbällchen Toskana A dazu Penne A und Blattsalat A Joghurt Dessert mit Honig A		Gazpacho Mediterrane Zucchini- Reis -Pfanne mit Feta A *** Joghurt Dessert mit Honig A	D	Gazpacho Vollkornspaghetti A mit Kräutersoße A und mariniertem Rucola Z Joghurt Dessert mit Honig A
Donnerstag 27.08.26 KW 35		Steckrübencremesuppe A Cevapcici A mit Zaziki A , dazu Djuvec Reis Zimtcreme mit Kirschen A	D	Steckrübencremesuppe A Badische Spätzle Pfanne mit Gemüse, Champignons an Petersiliensoße A dazu Blattsalat Zimtcreme mit Kirschen A		Steckrübencremesuppe A Kartoffelpuffer A mit Apfelkompott *** Zimtcreme mit Kirschen A
Freitag 28.08.26 KW 35	D	Erbsencremesuppe A Heringsstippe A mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurke, Sauerrahm dazu Salzkartoffeln Frisches Obst		Erbsencremesuppe A Schweinesülze Z mit hausgemachter Remoulade A dazu Ofenkartoffeln Frisches Obst		Erbsencremesuppe A Zucchini-Aubergine- Mozzarella-Auflauf A Frisches Obst

Seniorenzentrum Kirchheim

Telefon 06221-720022

Das Küchenteam vom Mathilde Vogt Haus wünscht Ihnen einen guten Appetit.

D ≙ leichte Vollkost

Anmeldung bis 12 Uhr am Vortag! Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe und Allergene können im Speisesaal eingesehen werden.



