

vom 27.10.2025 - 02.11.2025

Seniorenzentrum Mainbrücke



Tag	Vorspeise	Menü l	Menü II	Dessert
Montag,	Blumenkohlcremesuppe	Hühnerfrikassee	warmer Grießbrei	Frisches Obst
27.10.2025		mit buntem Gemüse	heiße Kirschen	
		und Butterreis		
Dienstag,		Putengeschnetzeltes "Gyros"	Gemüseeintopf "Gärtnerinnen Art"	Pudding mit
28.10.2025		mit Djuvecreis	und Roggenbrot	Schokoladengeschmack
		Weißkrautsalat		_
		und Knoblauchdip		
Mittwoch,	Knoblauchcremesuppe	Weißkohlauflauf mit Hackfleisch,	Vegetarische Lasagne	Stracciatella Joghurt
29.10.2025		Käse & Bechamelsoße	mit roten Linsen	
		und Petersilienkartoffeln	und Kopfsalat	
			mit Italian Dressing	
Donnerstag,	Rinderbrühe mit Nudeln	Kasselerbraten	Hähnchenbrustfilet	Hausgemachte Rote
30.10.2025	Minderbrune mit Nudeim	mit Bratensoße	mit Tomate und Käse überbacken	Grütze und Vanillesoße
		Rosenkohl	dazu Basilikumrahmsoße	drutze una varimesoise
		und Kartoffelpüree	Romanesco	
			und Röstitaler	
Freitag,	Paprikacremesupe	Pangasius in Eihülle	Kartoffel-Zucchini Plätzchen	Quarkspeise Beeren
31.10.2025		mit Tomatensoße	mit Knoblauchdip	
<u> </u>		mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln und Nudeln	und Karotten-Apfel-Salat	
		una Nadem		
Samstag,		Schwäbischer Maultascheneintopf	Süßer Quarkauflauf mit Früchten	Stachelbeerkompott
01.11.2025		mit Gemüse		
		und Roggenbrot		
Sonntag,	Curry-	Hähnchenschenkel	Gulaschsuppe	Eisbecher Vanille-
02.11.2025	Geflügelcremesuppe	mit Bratensauce	und frisches Baguettebrot	Erdbeere
		Apfel Rotkohl		
1		und Rosmarinkartoffeln		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein. Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:



Beirat: