

Speiseplan Seniorenzentrum Kirchheim

02.11.26 - 06.11.26

Tag		Menü 1		Menü 2		Menü 3
Montag 02.11.26 KW 45		Gemüsecremesuppe A Currywurstpfanne A,Z mit Kartoffelspalten dazu Eisbergsalat A Frisches Obst		Gemüsecremesuppe A Hähnchenschenkel mit Bratensaft A dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln A Frisches Obst	D	Gemüsecremesuppe A Vollkornpfannkuchen A mit Pilzragout A *** Frisches Obst
Dienstag 03.11.26 KW 45		Klare Rinderbrühe mit Flädle A Hähnchenschnitzel A mit Bratensoße A Nudeln A und Erbsengemüse A Vanillejoghurt mit Schokosoße A		Klare Rinderbrühe mit Flädle A Spanische Reistortilla A mit Paprikaschmand A Vanillejoghurt mit Schokosoße A		Klare Gemüsebrühe mit Flädle A Badisches Linsen-Ragout A dazu Dinkelspätzle A und bunter Blattsalat Vanillejoghurt mit Schokosoße A
Mittwoch 04.11.26 KW 45		Linsen-Süßkartoffelsuppe A Putengeschnetzeltes A und Möhrengemüse A dazu Dampfkartoffeln A Birnen-Apfel-Grütze		Linsen-Süßkartoffelsuppe A Milchreis A mit Zimtucker Birnen-Apfel-Grütze		Linsen-Süßkartoffelsuppe A Paprikaragout mit Fetakäse und Oliven A,Z, dazu Bandnudeln A Birnen-Apfel-Grütze
Donnerstag 05.11.26 KW 45		Rinderbrühe mit Croutons A Badisches Haschee vom Rind A mit Gabelspaghetti und buntem Blattsalat Apfel-Rosinen-Quark A	D	Rinderbrühe mit Croutons A Gnocchi al Forno A in Tomaten-Zucchini-Soße A mit Käse überbacken A Apfel-Rosinen-Quark A		Gemüsebrühe mit Croutons A Zucchini-Karottenpuffer A mit Linsen-Quinoasalat und Kräuterquark A Apfel-Rosinen-Quark A
Freitag 06.11.26 KW 45		Kartoffel-Kokos-Suppe mit Gemüse A Gebratenes Barschfilet A Zitronensoße A, mit Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat A Frisches Obst		55. Jahresbuffet im Mathilde Vogt Haus ab 18:00 Uhr		Kartoffel-Kokos-Suppe mit Gemüse A Vegetarische Spaghetti "Bolognese" Reibekäse A und Blattsalat A Frisches Obst

11/2025 v1.0

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.



