St. Brigida Seniorenzentrum

St. Brigida Seniorenzentrum Köln – Bocklemünd

23.11.2026 - 29.11.2026

KW 48	**Montag** 23.11.2026	**Dienstag** 24.11.2026	**Mittwoch** 25.11.2026	**Donnerstag** 26.11.2026	**Freitag** 27.11.2026	**Samstag** 28.11.2026	**Sonntag** 29.11.2026
Suppe	Kürbiscremesuppe (A, F, G, K, Lu, A1)	Hühner Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, I, J, L, A1)	Pastinakencremesuppe (A, F, G, K, Lu, A1)	Gemüse Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, A1)	Paprikacremesuppe (A, F, G, K, Lu, A1)		Rinder Bouillon mit Einlage (A, C, G, A1)
Menü 1 Vollkost	Rheinisches Bohnengemüse mit Kasseler (2, 2a, 3, 4, 8, A, C, F, G, I, J, K)	Himmel und Ääd mit Flönz und Röstzwiebeln (2, 2a, 3, 4, A, F, K, Lu, A1)	vegetarisches Frikaseé mit Spargel und Champignons, dazu Reis (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Speckpfannkuchen mit Endiviensalat und hausgemachten Dressing (2, 3, 4, A, C, F, G, K, Lu, A1)	panierter Seelachs mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (A, D, F, G, K, Lu, A1)	Gulaschsuppe mit Fladenbrot (3, 4, A, C, F, G, H, J, K, Lu, A1, A2, A3, A5)	Putenoberkeule mit Karotten und Kroketten (A, G, I, A1, A3)
Menü 2 Leichte Vollkost Diätetische Kost	Zucchini Puffer mit Zitronen-Schmand und Salat (A, C, D, F, G, H, I, J)	gedünstetes Tilapiafilet auf Rahmsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (3, 4, D, G)	gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce (3, 4, A, C, F, G, I, J, K, Lu, A1)	Süßkartoffel-Schupfnudel-Pfanne mit Kräuter Frischkäse (A, C, A1)	Gemüse Kartoffelauflauf (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Gemüseeintopf Vegetarisch mit Kartoffeln (1, 4, F, I, J)	Vegetarische Canneloni mit Tomatensoße (A, C, F, G, I, A1)
Dessert	Grießpudding (A, G, A1)	Apfel-Aprikosen Joghurt (3, 4)	Puddingstrudel (1, G)	Panna Cotta (G)	Wackelpudding (1, G)	Schoko-Pudding mit Sahne (A, G, A1)	Eisbecher (1, 2, F, G)
Abendbrot	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Erdbeer-Sahne	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tortellini-Salat (A, C, G, A1) Tee - Hagebutte mit Hibiskus	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Früchte-Sommerbeeren	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Holunderbeere	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Apfel	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Broccolisalat (3, 4, H, I, L, H1) Tee - Pfefferminze	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7) Tee - Früchte mit Vimatin C

Salat anstatt Gemüsebeilage ist möglich
Für jeden Bewohner/Gast besteht die Möglichkeit seine Verpflegung auf die individuellen Bedürfnisse (auch Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen) abgestimmt mit der Küche abzusprechen. Wir versuchen Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit

Änderungen bleiben Vorbehalten

Küchenleitung: **Bewohnerbeirat:**

Übersicht Zusatzstoffe und Allergene

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 2a = mit Nitritpökelsalz; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 8 = mit Phosphat; A3 = Gerste (Gluten); A5 = Hafer (Gluten) A = Glutenhaltiges Getreide; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeunisse; K = Sesamsamen und daraus erstellte Erzeugnisse; L = Schwefeldioxid / Sulfite (als SO2) >10 mg/Kg; Lu = Lupine; A1 = Gluten (Weizen); A2 = Roggen (Gluten); H1 = Mandeln; H3 = Walnüsse; H7 = Pistazien