

Speiseplan für die Woche vom 29.04.24 bis 05.05.24

GVS Blankenburg e. V.
Sozialstation
Waldfriedenstr. 1b
38889 Blankenburg
Telefon: 03944 / 921 106



Name / Adresse:

Tag	Gericht I	Gericht II	Gericht III
Montag 29.04.2024	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{4,6,A,C,N} (580 kcal) <input type="checkbox"/>	Grießbrei mit Schattenmorellen ^{11,A,N} (410 kcal) <input type="checkbox"/>	Gnoccipfanne mit Käse- Sahne-Soße und Schweinefiletstreifen Apfelmus ^{A,N} (520 kcal) <input type="checkbox"/>
Dienstag 30.04.2024	Kohlroulade mit Petersilienkartoffeln Pudding ^{A,C,E,G,H,N} (680 kcal) <input type="checkbox"/>	Bauernpfanne mit Fetakäse Pudding ^{A,C,H,N} (480 kcal) <input type="checkbox"/>	
Mittwoch 01.05.2024 <i>Maifeiertag</i>	Hähnchenkeule mit Rotkohl und Klößen Erdbeerkompott ^N (560 kcal) <input type="checkbox"/>	Putenschnitzel mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei Erdbeerkompott ^{4,16,N} (640 kcal) <input type="checkbox"/>	
Donnerstag 02.05.2024	Thüringer Rostbrätl in Biersoße mit Erbsenge- müse und Kartoffeln Rote Grütze ^{A,F,H,I,N} (480 kcal) <input type="checkbox"/>	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelbrei Rote Grütze ^{4,,16,A,C,F,H,I,N} (480 kcal) <input type="checkbox"/>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{4,6,A,C,N} (580 kcal) <input type="checkbox"/>
Freitag 03.05.2024	Paniertes Schollenfilet mit Zitronensoße, bunten Gemüse und Salzkartoffeln Gurkensalat ^{11,A,N} (645 kcal) <input type="checkbox"/>	2 gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree Gurkensalat ^{4,16,A,C,I,N} (460 kcal) <input type="checkbox"/>	Gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesoße Apfelmus ^{1,9,A,C,F,N} (500 kcal) <input type="checkbox"/>
Samstag 04.05.2024	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch Cremespeise ^{A,C,H,N} (460 kcal) <input type="checkbox"/>		Paniertes Kotelett mit buntem Nudelsalat Cremespeise ^{A,C,H,N} (620 kcal) <input type="checkbox"/>
Sonntag 05.05.2024	Gulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln Joghurtspeise ^{1,36,A,F,H,I,N} (560 kcal) <input type="checkbox"/>	Göckelchen mit Möhren-Zucchini-Gemüse und Kartoffelbrei Joghurtspeise ^{4,16,A,C,N} (490 kcal) <input type="checkbox"/>	

- » Änderungen sind der Küche vorbehalten.
- » Konservierungsstoffe und Allergene: siehe Liste
(A) = Weizen

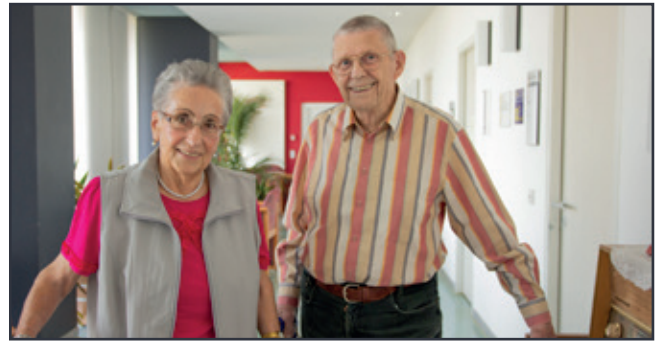
Den Speiseplan mit Ihrer Bestellung bitte bis spätestens Mittwoch, den
dem Fahrer wieder mitgeben. Vielen Dank! **Das Küchenteam wünscht guten Appetit!**

[unsere Einrichtungen] Das Seniorenzentrum „Oesig“

KW 18

Ob Ruhe und Erholung oder eine aktive Tagesgestaltung – im Seniorenzentrum „Oesig“ des GVS haben die Bewohner viele Möglichkeiten.

Die Pflegeeinrichtung verfügt über großzügige Ein- und Zweibettzimmer mit separatem Sanitärbereich. Die Zimmer sind komplett ausgestattet, gern können eigene Möbel zur individuellen Gestaltung des Zimmers mitgebracht werden.



Unser Ziel ist Ihr Wohlbefinden

All unsere Leistungsangebote und Bemühungen sind darauf ausgerichtet, Ihnen Selbstständigkeit und Selbstbestimmung so weit wie möglich zu erhalten, Lebensqualität auch bei krankheitsbedingten Einschränkungen und Behinderungen zu bieten. Respektvoller Umgang miteinander unter Berücksichtigung der persönlichen Lebensgeschichte schafft eine Atmosphäre der Vertrautheit und Zufriedenheit.

Wir nehmen uns die Zeit, Sie ausführlich zu beraten.

Gern helfen wir Ihnen im Gespräch mit Rat und Tat weiter. Sprechen Sie uns an und lassen Sie uns gemeinsam mit Ihnen die bestmögliche Hilfe für Ihre persönliche Situation finden.

Bitte rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Ansprechpartner: Frau Silke Schwichtenberg-Fuchs (Einrichtungsleitung)
Telefon: 03944 - 921 150

Herr Steffen Rohde (Pflegedienstleitung)
Telefon: 03944 – 921 151

