

Oktober und November

Die Gänse- und Wildsaison ist auch im Altenzentrum eröffnet. Bei Wildschweingulasch mit Rosenkohl oder Hirschbraten in Preiselbeersosse ist der Waidmann zu Gast. Unsere St. Martin Feier findet im festlichen Rahmen mit Martinsfeuer und Gänsebraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen statt.

Dezember

Adventskaffee, Nikolausfeier und festliche Dekorationen lassen Weihnachtsstimmung aufkommen. Als Höhepunkt des Jahres ist die Festtagsküche in der Weihnachtszeit. Feines Schweinefilet im Speckmantel mit grüner Pfeffersoße und Kartoffel-Gemüsegratin, duftende Bratäpfel, kräftige Rindfleischsuppe, Räucherlachs mit Waldorfsalat und der weihnachtliche Gänse- oder Entenbraten lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Zum Jahresausklang noch einmal ein „Prosit“ beim gemütlichen Sylvesterumtrunk in unserer Begegnungsstätte.

Auf ein neues und genussreiches Jahr.



Altenzentrum Porz-Urbach

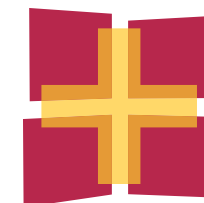
Kath. Kirchengemeinde Christus König, Köln-Porz

Tiergartenstraße 47, 51145 Köln

Telefon: 02203 - 92 54-0

Telefax: 02203 - 92 54-29

info@az-ur.de | www.az-ur.de



Altenzentrum Porz-Urbach

Ein Zuhause für Sie

Mit Freude und Genuss durch das Jahr



Januar

Im Januar warten wir mit traditionellen Wintergerichten auf. Ob Grünkohl und Kartoffeln untereinander gekocht, dicke Bohnen mit Speck oder Wirsing mit frischer Bratwurst, deftig „Kölsch“ oder „Bürgerlich“ ist hier unser besonderes Motto. Aber auch vitaminreiche Kost und Obst vertreibt trübes Wetter.

Februar

Der Februar steht ganz im Zeichen des Karneval. Mit Weiberfastnacht oder der klassischen Seniorensitzung ist für jeden Jecken was dabei. Rheinländisches auch aus der Küche: Frikadellen mit Möhren und Kartoffeln untereinander gekocht, frische Rievkooche mit Apfelmus oder Muscheln im Weißweinsud sind nur einige Spezialitäten.

März

Im März kommt mit den ersten Sonnenstrahlen auch wieder frühlingshafte Küche auf den Tisch. Ein extra Willkommensgruß für die neue Jahreszeit findet im Rahmen eines gemütlichen Kaffeenachmittags mit live Musik statt. Frische Salate und viele Kräuter bereichern unseren Menüplan.



Probieren Sie unsere Frühlingsspezialität, ein frischer Salatteller mit Bärlauchvinaigrette und gebratenen Hähnchenfilets.

April

Ab April hat bei schönem Wetter unser Terrassen-Café wieder geöffnet. Lassen Sie sich einen Eisbecher schmecken, denn unsere „Eissaison“ hat begonnen. Festliche Osterküche nach alten Traditionen wie frischer Lambraten in Rosmarinsoße mit Speckböhnchen und Röstkartoffeln oder zartes Lachsfilet in Zitronensoße auf grünen Nudeln.

Mai

Beim „Tanz im Mai“ wird bei aromatischer Maibowle und Livemusik die hiesige Maikönigin gewählt. Zum Muttertag finden wir zarte Kalbsschnitzelchen mit Kroketten und Feldsalat passend. Zum Vatertag darf es auch mal deftiges „Hämmchen“ mit Sauerkraut sein.



Juni bis August

Die Sommersaison beginnt mit der Spargelzeit. Bei frischem Spargel aus der Region mit Hollandaise, Schinken und neuen Kartoffeln oder exotischem Spargelsalat in Honig-Sesamdressing genießen Sie dieses feine Saisongemüse. Natürlich gehört dann auch mal ein Glas Weißwein dazu.

Auch im Altenzentrum ist die Grillsaison eröffnet. Bei schönem Wetter wird zum Abend ein Grillfest veranstaltet. Auch zum großen Sommerfest ist eingeladen, mit buntem Programm, Kaffeetafel und Leckerem vom Grill oder Drehspieß. Kühle Fruchtsuppen und Eiskaffee erfrischen in der Sommersonne.

September

Im September lockt das letzte schöne Wetter zu unserem Weinfest mit frischem Zwiebelkuchen und Federweißem. Frische Pilze bereichern unsere Küche. Probieren Sie doch mal Semmelknödel mit frischen Rahmpfifferlingen

