

# Speiseplan

19. September - 25. September 2022



| Tag                      | Menü I   | Menü II  | Kaffee                 | Abendbeilage                                   | Zur Auswahl   |
|--------------------------|--|--|------------------------|--|---|
| Montag<br>19.09.2022     | Paniertes Putenschnitzel mit Sahnesauce<br>Erbsengemüse<br>Kartoffelkroketten oder Kartoffelpüree<br><br>Tafelobst               | Spinatlasagne<br>mit Béchamelsauce und Käseraspeln<br><br>Tafelobst  | bunte Plätzchenauswahl | Rinderkraftbrühe<br>mit Einlage                | <p><b>Frühstück und Abendessen:</b></p> <p>verschiedene Sorten Brötchen,<br/>Graubrot, Weißbrot,<br/>Vollkornbrot, Zwieback</p> <p>div. Käsesorten und Streichkäse<br/>div. Wurstaufschnitt und Streichwurst</p> <p>div. Konfitüren<br/>Honig<br/>Rüben- oder Apfelkraut<br/>Nuss-Nougatcreme</p> <p>div. Teesorten<br/>Kaffee<br/>Milch<br/>Limonaden<br/>Mineralwasser</p> <p><u>zusätzlich zum Frühstück:</u><br/>Ei oder Eispeisen,<br/>Joghurt, Quark,<br/>Obst</p> <p><u>zusätzlich zum Abendessen:</u><br/>Joghurt, Quark,<br/>Obst,<br/>warme oder kalte Abendbeilage</p> <p><b>Mittagessen:</b><br/>Es besteht die Möglichkeit,<br/>sich aus den einzelnen<br/>Komponenten ein<br/>Mittagessen<br/>zusammenzustellen.<br/>Diabetiker können nach den<br/>neuen Richtlinien der DGE<br/>sowie der deutschen Diabetes<br/>Gesellschaft aus der normalen<br/>Vollkost wählen.<br/>Die angebotenen Kostformen<br/>sind im Verpflegungskonzept<br/>beschrieben.</p> |
| Dienstag<br>20.09.2022   | Szegediner Gulasch<br>(mit Schweinefleisch und Sauerkraut)<br>Salzkartoffeln<br><br>Fruchtjoghurt                                | Kaiserschmarrn mit Rosinen<br>dazu Vanillesauce<br><br>Fruchtjoghurt   | Butterstreusel         | Haferflockensuppe                              |   |
| Mittwoch<br>21.09.2022   | Frische Bratwurst<br>Lauchgemüse in Rahm<br>Kartoffeln, Kartoffelpüree<br><br>Pistaziencreme mit Sahne                           | herzhafte Schupfnudeln<br>mit Champignons, Zwiebeln und Brokkoli<br>dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern<br><br>Pistaziencreme mit Sahne | bunte Plätzchenauswahl | Minischnitzel mit Senf                         |   |
| Donnerstag<br>22.09.2022 | hausgemachte Frikadellen<br>Weißkohlgemüse<br>Stampfkartoffeln<br><br>eingemachte Aprikosenhälften                               | Kartoffel-Gemüsepfanne<br>mit frischen Gartenkräutern<br>Cornichons<br><br>eingemachte Aprikosenhälften                                  | Kirschsandschnitte     | Hühnerbrühe mit Julienne<br>und Croutons       |   |
| Freitag<br>23.09.2022    | Heringsstipp "Hausfrauen Art"<br>mit Zwiebeln und Apfelstreifen<br>Bratkartoffeln<br>Gurkensalat<br>Schokoladencreme mit Mandeln | Rührei mit Schnittlauch<br>Rahmspinat<br>Kartoffelpüree<br><br>Schokoladencreme mit Mandeln  | bunte Plätzchenauswahl | Mixed Pickles                                  |   |
| Samstag<br>24.09.2022    | Pichelsteiner Eintopf<br>mit Rindfleischeinlage<br><br>Zitronenmousse  | Milchreis<br>mit Pfirsichkompott<br><br>Zitronenmousse   | Butterstreusel         | Eiersalat<br>mit Schinkensteifen<br>und Erbsen |   |
| Sonntag<br>25.09.2022    | Rinderkraftbrühe mit Klößchen<br>Sauerbraten "Rheinischer Art"<br>Apfelrotkohl<br>Kartoffelklöße<br><br>Eisbecher "Vanille"      | Rinderkraftbrühe mit Klößchen<br>Sauerbraten "Rheinischer Art"<br>warme Apfelspalten<br>Kartoffelpüree<br><br>Eisbecher "Vanille"        | Käse-Sahneschnitte     | Sahnejoghurt                                   |   |

Änderungen vorbehalten!

Hinweis: Auskunft über deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie beim Service- oder Küchenpersonal.