

Speiseplan

22. April - 28. April 2024



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 22.04.2024	hausgemachter Pfannkuchen mit Würfelspeck und Zwiebeln gemischter Salat mit Vinaigrette Obst der Saison	bunte Gemüsesuppe mit Partybrötchen Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Russisch Ei	Frühstück und Abendessen: verschiedene Sorten Brötchen, Graubrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Zwieback div. Käsesorten und Streichkäse div. Wurstaufschnitt und Streichwurst div. Konfitüren Honig Rüben- oder Apfelkraut Nuss-Nougatcreme div. Teesorten Kaffee Milch Limonaden Mineralwasser
Dienstag 23.04.2024	Rindergeschnetzeltes mit Champignons Wachsbohnsalat Kroketten oder Kartoffelpüree Götterspeise mit Sahne	Falafelbällchen in indischer Currysauce Fladenbrot, kleiner Salat Götterspeise mit Sahne	Spritzringe	Hühnerbrühe mit Nudeln	
Mittwoch 24.04.2024	Hähnchenschnitzel "Hawaii" Blattsalat mit Schnittlauchdressing Butternudeln Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	gekochtes Ei in Tomatensauce Kopfsalat mit Joghurdressing Kartoffel-Selleriepüree Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	schlesische Gurkenhappen	
Donnerstag 25.04.2024	kleines Eisbein mit Bratensauce Sauerkraut-Untereinander Kokoscreme mit Schokostreusel	Schinkennudeln Eisbergsalat mit Cocktaildressing Kokoscreme mit Schokostreusel	bunte Plätzchenauswahl	Grießmilchsuppe mit Zimt und Zucker	zusätzlich zum Frühstück: Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst zusätzlich zum Abendessen: Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Freitag 26.04.2024	Seelachs paniert mit Sauce Provençale geschmorter Blattspinat Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree süße Kirschen	Kartoffel-Gemüsepfanne mit frischen Gartenkräutern Sauce Bernaise süße Kirschen	Kirschstreuselschnitte	Rollmops	Mittagessen: Es besteht die Möglichkeit, sich aus den einzelnen Komponenten ein Mittagessen zusammenzustellen. Diabetiker können nach den neuen Richtlinien der DGE sowie der deutschen Diabetes Gesellschaft aus der normalen Vollkost wählen. Die angebotenen Kostformen sind im Verpflegungskonzept beschrieben.
Samstag 27.04.2024	Kohlrabi Suppeneintopf mit frischen Kräutern und Rindfleischeinlage Stangenbrot Zitronenmousse	Nudelsalat mit Gurke, Paprika, Cherrytomaten Baguettbrot und Kräuterbutter Zitronenmousse	bunte Plätzchenauswahl	Bauernbrot mit Griebenschmalz	
Sonntag 28.04.2024	Brühe von Kalbsknochen mit Klößchen Seemerrolle vom Rind mit Sauce Rahmwirsing Kartoffelklöße Eisdessert "Vanille"	Brühe von Kalbsknochen mit Klößchen Seemerrolle vom Rind mit Sauce Selleriesalat Kartoffel-Sahnepüree Eisdessert "Vanille"	Schoko-Sahneschnitte	Spargelsalat mit Schinkenstreifen	

Änderungen vorbehalten!

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