

# Speiseplan

09. September - 15. September 2024



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 09.09.2024	gebratene Hähnchenbrust mit Champignons und Käse überbacken Mischgemüse Kartoffelplätzchen, Kartoffelpüree  Obst der Saison	Maultaschen mit Spinatfüllung in Brühe  Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Schweinskopfsülze mit Senf	<b>Frühstück und Abendessen:</b>  verschiedene Sorten Brötchen, Graubrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Zwieback  div. Käsesorten und Streichkäse div. Wurstaufschnitt und Streichwurst  div. Konfitüren Honig Rüben- oder Apfelkraut Nuss-Nougatcreme
Dienstag 10.09.2024	gebratener Seelachs mit Senfkruste feiner Endiviensalat Stampfkartoffeln  Buttermilchdessert Limette	Spaghetti Pfanne (mit Champignons, Paprika, Zwiebeln) gemischter Salat  Buttermilchdessert Limette	Donuts	Tomatensuppe mit Hackfleischbällchen	div. Teesorten Kaffee Milch Limonaden Mineralwasser
Mittwoch 11.09.2024	hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker  Götterspeise mit Vanillesauce	Riesentomaten gefüllt mit Blattspinat, dazu Sauce gebratener Reis  Götterspeise mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Selleriesalat mit Mandarinen	<b>zusätzlich zum Frühstück:</b> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst
Donnerstag 12.09.2024	Schweineragout "Tiroler Art" mit Zwiebeln und Tomatenwürfel Eisbergsalat Butternudeln oder Kartoffelpüree  Mandelpudding mit Schokostreusel	Bratkartoffeln mit Spiegelei dazu saure Gurken  Mandelpudding mit Schokostreusel	bunte Plätzchenauswahl	Blumenkohlcremesuppe	<b>zusätzlich zum Abendessen:</b> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Freitag 13.09.2024	gebratene Lachsschnitte mit Sauce Kaisergemüse Sahne-Kartoffelpüree  angedicktes Pflaumenkompott	Eierpfannkuchen an Kopfsalat mit Balsamico Dressing  angedicktes Pflaumenkompott	Käsekuchen vom Blech	Gabelrollmops	<b>Mittagessen:</b> 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 14.09.2024	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln gekochter Schweinebauch  Dessertbecher "Strudel"	Hühnereintopf mit Muschelnudeln und Gartengemüse  Dessertbecher "Strudel"	bunte Plätzchenauswahl	Käse-Wurstsalat mit Paprika und Silberzwiebeln Vinaigrette	
Sonntag 15.09.2024	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Burgunderbraten vom Rind Prinzessböhnchen Kartoffelknödel  Eisdessert "Haselnuss"	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Burgunderbraten vom Rind Pariser Karotten mit Zwiebelchen Kartoffelpüree  Eisdessert "Haselnuss"	Donauwelle	Buttermilchschoppen	

Änderungen vorbehalten!

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