

Speiseplan

30. September - 06. Oktober 2024



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 30.09.2024	paniertes Putenschnitzel mit Sahnesauce Erbsengemüse Kartoffelkroketten oder Kartoffelpüree Obst der Saison	Spinatlasagne mit Béchamelsauce und Käseraspeln feiner Eisbergsalat mit French Dressing Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Rinderkraftbrühe mit Einlage	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 01.10.2024	frische Bratwurst Lauchgemüse in Rahm Kartoffeln oder Kartoffelpüree Fruchtjoghurt Heidelbeere	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Vanillesauce Fruchtjoghurt Heidelbeere	Butterstreusel	Haferflockensuppe	
Mittwoch 02.10.2024	Szegediner Gulasch (mit Schweinefleisch und Sauerkraut) Salzkartoffeln Pistaziencreme mit Sahne	herzhafte Schupfnudeln mit Champignons, Zwiebeln und Brokkoli dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern Pistaziencreme mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Minischnitzel mit Senf	
Donnerstag 03.10.2024	Lauchcremesuppe Tafelspitz mit Schnittlauchsauce Rote Beetesalat Salzkartoffeln Eisdessert	Lauchcremesuppe Tafelspitz mit Schnittlauchsauce Brokkoligemüse Kartoffelpüree Eisdessert	bunte Plätzchenauswahl	Hühnerbrühe mit Julienne und Croutons	zusätzlich zum Frühstück: Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst zusätzlich zum Abendessen: Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Freitag 04.10.2024	Heringsstipp "Hausfrauen Art" mit Zwiebeln und Apfelstreifen Bratkartoffeln Schokoladencreme mit Mandeln	Rührei mit Schnittlauch Rahmspinat Kartoffelpüree Schokoladencreme mit Mandeln	Kirschsandschnitte	Mixed Pickles	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 05.10.2024	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage Zitronenmousse	Milchreis mit Pfirsichkompott Zitronenmousse	Caramelkuchen	Eiersalat mit geräuchertem Lachs und Kräuter	
Sonntag 06.10.2024	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten "Rheinischer Art" Apfelrotkohl Kartoffelklöße Eisbecher "Vanille"	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten "Rheinischer Art" warme Apfelspalten Kartoffelpüree Eisbecher "Vanille"	Käse-Sahneschnitte	Sahnejoghurt im Becher	

Änderungen vorbehalten!

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