

Speiseplan

14. Oktober - 20. Oktober 2024



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 14.10.2024	hausgemachter Speckpfannkuchen gemischter Salat mit Vinaigrette Obst der Saison	frische Herbstgemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln Baguette Brot Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	halbe gefüllte Eier	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 15.10.2024	"Krefelder Spieß" Endivien-Untereinander m. Speck u. Zwiebeln mit Rinderfrikadelle und Senf Salzkartoffeln Eisdessert	Maccaroni-Auflauf (mit Lachswürfeln und Käseraspeln) bunter Salat mit Kräuterdressing Eisdessert	Marmor-Muffins	Hühnerbrühe mit Eieinlauf Toast	zusätzlich zum Frühstück: Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst zusätzlich zum Abendessen: Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage 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.
Mittwoch 16.10.2024	Putengulasch mit Champignons grüner Bohnensalat Butterreis oder Kartoffelpüree Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	Herbstlicher Salatteller (Möhre, Sellerie, Blattsalat, klarer Kartoffel- salat, Käseraspel, Schinkenstreifen, Ei) Baguette mit Kräuterbutter Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Fleischwurst im Ring mit Senf	
Donnerstag 17.10.2024	Kohlroulade mit einer Specksauce Stampfkartoffeln Götterspeise mit Sahne	Marillenknödel mit Vanillesauce Götterspeise mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	schlesische Gurkenhappen	
Freitag 18.10.2024	Reibekuchen mit Räucherlachs und Schwarzbrot Grießpudding mit Himbeersirup	Omelette in Kräutersauce Kopfsalat mit Joghurdressing Kartoffelpüree Grießpudding mit Himbeersirup	Butterstreusel	Grießmilchsuppe mit Zimt und Zucker	
Samstag 19.10.2024	deftiger Erbsensuppentopf mit Wurzelgemüse und gekochtem Schweinebauch Schokoladenmousse	Milchreis mit Waldbeerenkompott Schokoladenmousse	bunte Plätzchenauswahl	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen	
Sonntag 20.10.2024	Kürbiscremesuppe Kalbsgulasch in Käserahmsauce Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln Eisbecher "Schokolade"	Kürbiscremesuppe Kalbsgulasch in Käserahmsauce Schmorgurken Stampfkartoffeln Eisbecher "Schokolade"	ged. Apfelkuchen mit Sahne	Sahnejoghurt im Becher	

Änderungen vorbehalten!

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