

Speiseplan

03. Februar - 09. Februar 2025



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 03.02.2025	hausgemachter Speckpfannkuchen (mit gewürfeltem Speck und Zwiebeln) gemischter Salat mit Vinaigrette Tafelobst	frische Gemüsesuppe vom Wintergemüse mit Kartoffelwürfeln, Suppenklößen, Baguette Brot Tafelobst	bunte Plätzchenauswahl	Hühnerbrühe mit Eieinlauf und Gemüsestreifen	<p><u>Frühstück und Abendessen:</u></p> <p>verschiedene Sorten Brötchen, Graubrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Zwieback</p> <p>div. Käsesorten und Streichkäse div. Wurstaufschnitt und Streichwurst</p> <p>div. Konfitüren Honig Rüben- oder Apfelkraut Nuss-Nougatcreme</p> <p>div. Teesorten Kaffee Milch Limonaden Mineralwasser</p> <p><u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst</p> <p><u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage</p> <p><u>Mittagessen:</u> 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.</p>
Dienstag 04.02.2025	Schweinebraten vom Nacken mit Sauce Weißkohlgemüse Petersilienkartoffeln oder Kartoffelpüree Götterspeise mit Sahne	Marillenknödel mit Vanillesauce Götterspeise mit Sahne	Quarkbällchen	Heringssalat	
Mittwoch 05.02.2025	Putengulasch mit Champignons Wachsbohnsalat mit frischen Kräutern Butterreis oder Kartoffelpüree Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	Herzhafte Spätzlepfanne mit Zwiebeln, Brokkoli, Paprika Sauerrahmdip Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage	
Donnerstag 06.02.2025	Grünkohl-Untereinander (mit Speck und Zwiebeln) geräucherte Mettwurst Grießpudding mit Himbeersirup	Makkaroni-Auflauf (mit Schinken und Käseraspel) bunter Salat mit Kräuterdressing Grießpudding mit Himbeersirup	bunte Plätzchenauswahl	schlesische Gurkenhappen	
Freitag 07.02.2025	Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot eingemachte Mirabellen	Seelachs gebraten in Kräutersauce Kopfsalat mit Joghurtdressing Kartoffelpüree eingemachte Mirabellen	Schoko-Kokos Blechkuchen	Vanille-Sahne-Milchsuppe	
Samstag 08.02.2025	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage Banane	Milchreis mit Waldbeerenkompott Banane	bunte Plätzchenauswahl	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen	
Sonntag 09.02.2025	Blumenkohlcremesuppe gemischtes Gulasch vom Wild Apfelrotkohl Kartoffelklöße Eisbecher "Schokolade"	Blumenkohlcremesuppe gemischtes Gulasch vom Wild Apfelkompott Stampfkartoffeln Eisbecher "Schokolade"	Mandarinen-Sahne Schnitte	Quarkspeise aus eigener Herstellung	

Änderungen vorbehalten!

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