

Speiseplan

10. November - 16. November 2025



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 10.11.2025	gebratene Hähnchenbrust mit Champignons und Käse überbacken Mischgemüse Kartoffelplätzchen oder Kartoffelpüree Obst der Saison	Spaghetti Pfanne (mit Miesmuscheln, Paprika, Zwiebeln) gemischter Salat Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Schweinskopfsülze mit Senf	<u>Frühstück und Abendessen:</u> 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 <u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst <u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage <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.
Dienstag 11.11.2025	Gänsekeulen mit Orangensauce Apfelrotkohl Semmelklöße Buttermilchdessert Limette	buntes Eierragout feiner Endiviensalat Stampfkartoffeln Buttermilchdessert Limette	Apfelkrapfen frisch gebacken	Tomatensuppe	
Mittwoch 12.11.2025	hausgemachter Apfelpannkuchen mit Zimt und Zucker Götterspeise mit Vanillesauce	Riesentomaten gefüllt mit Blattspinat, dazu Sauce gebratener Reis Götterspeise mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Selleriesalat mit Mandarinen	
Donnerstag 13.11.2025	Schweineragout mit Zwiebeln und Tomatenwürfel Eisbergsalat Butternudeln oder Kartoffelpüree Mandelpudding mit Schokostreusel	Bratkartoffeln mit Spiegelei dazu saure Gurken Mandelpudding mit Schokostreusel	bunte Plätzchenauswahl	Blumenkohlcremesuppe	
Freitag 14.11.2025	gebratenes Fischfilet mit Sauce Kaisergemüse Sahne-Kartoffelpüree angedicktes Pflaumenkompott	Eierpannkuchen an Kopfsalat mit Balsamico Dressing angedicktes Pflaumenkompott	Käsekuchen vom Blech	Gabelrollmops	
Samstag 15.11.2025	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 16.11.2025	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Burgunderbraten vom Rind Prinzessböhnchen Kartoffelknödel Eisdessert "Haselnuss"	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Burgunderbraten vom Rind Pariser Karotten mit Zwiebelchen Kartoffelpüree Eisdessert "Haselnuss"	Donauwelle	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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