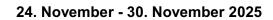
Speiseplan





Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 24.11.2025	Klopse mit Kapernsauce Rote-Bete-Apfelsalat Stampfkartoffeln Obst der Saison	Vanillemilchsuppe mit Hörnchennudeln darüber geröstete, gemahlene Nüsse Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Tomaten-Gurkenplatte	Frühstück und Abendessen: verschiedene Sorten Brötchen, Graubrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Zwieback
Dienstag 25.11.2025	Schnitzel "Jäger Art" Eisbergsalat mit Kräuterdressing Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree Aprikosen-Mango-Quarkspeise	Spiralnudeln mit Tomatensauce bunter Salatteller mit Balsamico Dressing Aprikosen-Mango-Quarkspeise	Quarkbällchen	Rindfleischbrühe mit Grießklößchen	div. Käsesorten und Streichkäse div. Wurstaufschnitt und Streichwurst div. Konfitüren Honig Rüben- oder Apfelkraut Nuss-Nougatcreme div. Teesorten Kaffee Milch Limonaden Mineralwasser
Mittwoch 26.11.2025	gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln Möhrengemüse-Untereinander Nuss Pudding	Eier Omelett mit Béchamelsauce Broccoligemüse Kartoffelpüree Nuss Pudding	bunte Plätzchenauswahl	gebratene Drillinge mit Kräuterquark	
Donnerstag 27.11.2025	Rindergulasch mit Zwiebeln Tomatensalat mit Schnittlauch Butterspätzle oder Kartoffelpüree eingemachte Pfirsichwürfel	Champignonköpfe in Rahm überbacken mit Baguette und Kräuterbutter Bunter Salat mit frischer Petersilie eingemachte Pfirsichwürfel	bunte Plätzchenauswahl	Gemüsecremesuppe	zusätzlich zum Frühstück: Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst zusätzlich zum Abendessen:
Freitag 28.11.2025	Schlemmerfilet "Toskana" feiner Endiviensalat Petersilienkartoffeln Karamellcreme mit Sahne	gekochtes Ei in Senfsauce Fingermöhren Kartoffelpüree Karamellcreme mit Sahne	Marmorkuchen	Thunfischsalat mit Reis und frischen Paprikastreifen	Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage Mittagessen:
Samstag 29.11.2025	Graupensuppe mit Kartoffeln und Wurzelgemüse Schweinefleischeinlage Sahnejoghurt	Wirsing-Suppeneintopf Kartoffeln und Wurzelgemüse mit Tafelspitzeinlage Sahnejoghurt	bunte Plätzchenauswahl	Linsensalat mit feinem Gemüse und Schmand	Es besteht die Möglichkeit, sich aus den einzelnen Komponenten ein Mittagessen zusammenzustellen. Diabetiker können nach den neuen Richtlinien der DGE sowie der deutschen Diabetes
Sonntag 30.11.2025	Hühnerbrühe mit Eierstich Spanferkelbraten mit Altbiersauce Brechbohnen mit Speck und Zwiebeln Kartoffelgratin Eisdessert "Joghurt"	Hühnerbrühe mit Eierstich Spanferkelbraten mit Altbiersauce Romanescogemüse Kartoffelpüree Eisdessert "Joghurt"	Zwetschgenkuchen	hausgemachter Fruchtjoghurt	Gesellschaft aus der normalen Vollkost wählen. Die angebotenen Kostformen sind im Verpflegungskonzept beschrieben.