

Speiseplan

15. Dezember - 21. Dezember 2025



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 15.12.2025	Putengulasch mit Champignons Wachsbohnsalat mit frischen Kräutern Butterreis oder Kartoffelpüree Tafelobst	frische Gemüsesuppe vom Wintergemüse mit Kartoffelwürfeln, Suppenklöße, Baguette Brot Tafelobst	bunte Plätzchenauswahl	Hühnerbrühe mit Eieinlauf und Gemüsestreifen	<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 16.12.2025	Schweine-Schulterbraten mit Sauce Spitzkohlgemüse in Rahm Stampfkartoffeln Götterspeise mit Sahne	Marillenknödel mit Vanillesauce Götterspeise mit Sahne	Quarkbällchen	Heringssalat	
Mittwoch 17.12.2025	Seelachsfilet "Meunière" geschmorter Blattspinat Butterkartoffeln Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	Herzhafte Schupfnudel Pfanne mit Zwiebeln, Brokkoli, Paprika Sauerrahmdip Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage	
Donnerstag 18.12.2025	Wirsing-Untereinander (mit Speck und Zwiebeln) mit Rinderfrikadelle und Senf Grießpudding mit Himbeersirup	Makkaroni-Auflauf (mit Schinken und Käseraspel) bunter Salat mit Kräuter-Senfdressing Grießpudding mit Himbeersirup	bunte Plätzchenauswahl	schlesische Gurkenhappen	
Freitag 19.12.2025	Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot eingemachte Mirabellen	Seelachs gebraten in Kräutersauce Kopfsalat mit Joghurtdressing Kartoffelpüree eingemachte Mirabellen	Christstollen	Vanille-Sahnemilchsuppe	
Samstag 20.12.2025	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage Schokoladenmousse	Milchreis mit Waldbeerenkompott Schokoladenmousse	bunte Plätzchenauswahl	Schnittchen mit Mett und feinen Zwiebelwürfelchen	
Sonntag 21.12.2025	Rindfleischbrühe mit Julienne Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce Erbsen und Möhren Petersilienkartoffeln Eisbecher "Schokolade"	Rindfleischbrühe mit Julienne Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce warme Apfelspalten Stampfkartoffeln Eisbecher "Schokolade"	Mandarinen-Sahne Schnitte	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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