

# Speiseplan

29. Dezember - 04. Januar 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 29.12.2025	Bauernroulade mit Sauce Kohlrabigemüse in Rahm Salzkartoffeln und Kartoffelpüree  Obst der Saison	Apfel-Quarkauflauf mit Vanillesauce  Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Blumenkohlcremesuppe	<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
Dienstag 30.12.2025	gebrühte Mettwurst Dicke Bohnen mit Speck und Zwiebel Kartoffelpüree  Vanillequarkspeise	Spaghetti Pfanne mit Champignons, Zwiebeln und Paprika gemischter Salat  Vanillequarkspeise	Donuts	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung	<u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst  <u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Silvester Mittwoch 31.12.2025	hausgemachter Pflaumenpfannkuchen mit Zimt und Zucker  Götterspeise mit Vanillesauce	paniertes Sellerieschnitzel mit Dillsauce Rote Beete und Kartoffelpüree  Götterspeise mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	deftige Gulaschsuppe mit Baguette	<u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst  <u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Neujahr Donnerstag 01.01.2026	Hühnerbrühe mit Reis und Julienne Schweinefilet Duxelles mit Sauce Leipziger Allerlei Kartoffelkroketten  Mandarinen-Sahnecreme mit Schokoauflieger	Hühnerbrühe mit Reis und Julienne Schweinefilet Duxelles mit Sauce Kaisergemüse Kartoffelpüree  Mandarinen-Sahnecreme mit Schokoauflieger	Schwarzwälder Kirschtorte	Trio vom Fisch Makrele/ Forelle/ Lachs mit Meerrettichsahne	<u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst  <u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Freitag 02.01.2026	gebratenes Lachssteak mit Sauce Kaisergemüse Sahne-Kartoffelpüree  angedicktes Pflaumenkompott	Eierpfannkuchen an Kopfsalat mit Balsamico Dressing Kartoffelpüree  angedicktes Pflaumenkompott	bunte Plätzchenauswahl	Gabelrollmops	<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.
Samstag 03.01.2026	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln gekochter Schweinefleisch  Dessertbecher "Strudel"	Germknödel mit Vanillesauce  Dessertbecher "Strudel"	bunte Plätzchenauswahl	Wurstsalat mit Paprika und Silberzwiebeln Vinaigrette	<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.
Sonntag 04.01.2026	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Rinderbraten mit Sauce Bohngemüse Kartoffelknödel  Eisdessert " Schoko-Vanille"	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Rinderbraten mit Sauce Brokkoli Kartoffelpüree  Eisdessert " Schoko-Vanille"	Donauwelle	hausgemachter Fruchtjoghurt	<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.

**Änderungen vorbehalten!**

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