

Speiseplan

12. Januar - 18. Januar 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 12.01.2026	Jägerpfanne (mit Speck und Zwiebeln, Brechbohnen) Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree Tafelobst	Spiralnudeln mit Tomatensauce bunter Salatteller mit Balsamico Dressing Tafelobst	bunte Plätzchenauswahl	Tomaten-Gurkenplatte	<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 13.01.2026	Leberkäse gebraten mit Spiegelei Bratkartoffeln, dazu Gewürzgurke Nusscreme mit Sahne	frittierte Blumenkohlröschen Sauce Hollandaise Kartoffelpüree Nusscreme mit Sahne	Mini Windbeutel	Rindfleischbrühe mit Grießklößchen	
Mittwoch 14.01.2026	Kibbeling mit Remoulade Paprikasalat Pommes frites Zitronenquarkspeise	Eieromelett mit Béchamelsauce Schwarzwurzelgemüse Kartoffelpüree Zitronenquarkspeise	bunte Plätzchenauswahl	Minipizza dem Backofen	
Donnerstag 15.01.2026	Grünkohlgemüse-Untereinander mit gekochten Mettenden und Senf eingemachte Pfirsichwürfel	Amerikanische Pfannkuchen mit Sirup dazu Apfelmus eingemachte Pfirsichwürfel	bunte Plätzchenauswahl	Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern	
Freitag 16.01.2026	Schlemmerfilet "Toskana" Brokkoligemüse Petersilienkartoffeln Karamellcreme mit gerösteten Nüssen	gekochtes Ei in Senfsauce Fingermöhren Kartoffelpüree Karamellcreme mit gerösteten Nüssen	Christstollen	Thunfischsalat mit Reis und frischen Paprikastreifen	
Samstag 17.01.2026	Graupensuppe mit Kartoffeln und Wurzelgemüse Schweinefleischeinlage Sahnejoghurt	Grießbrei mit Pflaumenkompott	bunte Plätzchenauswahl	Schnittchen mit Camembert	
Sonntag 18.01.2026	Hühnerbrühe mit Eierstich Spanferkelbraten mit Biersauce geschmorten Rosenkohl Kartoffelgratin Eisdessert "Vanille"	Hühnerbrühe mit Eierstich Spanferkelbraten mit Altbiersauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree Eisdessert "Vanille"	Schoko-Kokoskuchen vom Blech	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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