

Speiseplan

02. Februar - 08. Februar 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 02.02.2026	Schweinegulasch mit Zwiebeln Tomatensalat Salzkartoffeln und Kartoffelpüree Obst der Saison	Apfel-Quarkauflauf mit Vanillesauce Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Blumenkohlcremesuppe	<p><u>Frühstück und Abendessen:</u> verschiedene Sorten Brötchen, Graubrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Zwieback</p>
Dienstag 03.02.2026	gebrühte Mettwurst Dicke Bohnen mit Speck und Zwiebel Stampfkartoffeln Vanillequarkspeise	Spaghetti Pfanne mit Champignons, Zwiebeln und Paprika gemischter Salat Vanillequarkspeise	Donuts	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung	<div>Käsesorten und Streichkäse div. Wurstaufschnitt und Streichwurst</div> <div>Konfitüren Honig Rüben- oder Apfelsalat Nuss-Nougatcreme</div>
Mittwoch 04.02.2026	hausgemachter Pflaumenpfannkuchen mit Zimt und Zucker Götterspeise mit Vanillesauce	paniertes Sellerieschnitzel mit Dillsauce Rote Beete und Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Selleriesalat	<div>Teesorten Kaffee Milch Limonaden Mineralwasser</div>
Donnerstag 05.02.2026	hausgemachter Hackbraten mit Sauce Kohlrabigemüse in Rahm Salzkartoffeln und Kartoffelpüree Mandarinen-Sahnecreme	Bratkartoffeln mit Spiegelei Mandarinen-Sahnecreme	bunte Plätzchenauswahl	Gabelrollmops	<p><u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eiscreme, Joghurt, Quark, Obst</p> <p><u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warmer oder kalter Abendbeilage</p>
Freitag 06.02.2026	gebratenes Lachssteak mit Sauce Kaisergemüse Sahne-Kartoffelpüree angedicktes Pflaumenkompott	Eierpfannkuchen an Kopfsalat mit Balsamico Dressing Kartoffelpüree angedicktes Pflaumenkompott	Butterkuchen	Senfsüppchen	
Samstag 07.02.2026	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln gekochter Schweinefleisch Dessertbecher "Strudel"	Germknödel mit Vanillesauce Dessertbecher "Strudel"	bunte Plätzchenauswahl	Wurstsalat mit Paprika und Silberzwiebeln Vinaigrette	<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>
Sonntag 08.02.2026	Rinderbrühe mit Julienne-Gemüse Rinderbraten mit Sauce Bohnengemüse Kartoffelknödel Eisdessert "Schoko-Vanille"	Rinderbrühe mit Julienne-Gemüse Rinderbraten mit Sauce Brokkoli Kartoffelpüree Eisdessert "Schoko-Vanille"	Donauwelle	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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