

Speiseplan

09. Februar - 15. Februar 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 09.02.2026	paniertes Putenschnitzel mit Sahnesauce Schwarzwurzeln Kartoffelkroketten oder Kartoffelpüree Obst der Saison	Spinatlasagne mit Béchamelsauce und Käseraspeln feiner Eisbergsalat mit French Dressing Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Schlesische Gurkenhappen	<u>Frühstück und Abendessen:</u> verschiedene Sorten Brötchen, Graubrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Zwieback
Dienstag 10.02.2026	Szegediner Gulasch (mit Schweinefleisch und Sauerkraut) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	gefüllte Tomaten mit Couscous-Gemüsemischung dazu einen kleinen Salat Fruchtjoghurt	Butterstreusel	Fisch in Tomatensauce	div. Käsesorten und Streichkäse div. Wurstaufschliff und Streichwurst div. Konfitüren Honig Rüben- oder Apfelkraut Nuss-Nougatcreme
Mittwoch 11.02.2026	Spiegeleier Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree Mandarinencreme mit Sahne	herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Zwiebeln und Brokkoli dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern Mandarinencreme mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Minischnitzel mit Senf	div. Teesorten Kaffee Milch Limonaden Mineralwasser
Donnerstag 12.02.2026	Pfannen-Frikadellen mit Sauce Weißkohlgemüse-Untereinander eingemachte Aprikosenhälften	Kartoffel/Zwiebelkuchen, Käse überbacken mit Béchamelsauce Salat mit Cocktaillressing eingemachte Aprikosenhälften	bunte Plätzchenauswahl	Hühnerbrühe mit Julienne und Croutons	<u>zusätzlich zum Frühstück:</u> Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst
Freitag 13.02.2026	Herdingsstipp "Hausfrauen Art" mit Zwiebeln und Apfelstreifen Bratkartoffeln Bratapfelcreme mit Mandeln	Rührei mit Schnittlauch Rahmspinat Kartoffelpüree Bratapfelcreme mit Mandeln	Kuchen vom Blech	Obstsalat	<u>zusätzlich zum Abendessen:</u> Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage
Samstag 14.02.2026	weiße Bohnensuppe mit Suppengemüse und Kasselerwürfel Zitronenmousse	Milchreis mit Pfirsichkompott Zitronenmousse	Karnevalsfeier	Eiersalat mit Schinkensteifen und Erbsen	<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 15.02.2026	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten mit Sauce Apfelrotkohl Petersilienkartoffeln Eisbecher "Vanille"	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten mit Sauce Eisbergsalat mit Cocktaillressing Kartoffelpüree Eisbecher "Vanille"	Käse-Sahneschnitte mit Mandarinen	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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