

Speiseplan

16. Februar - 22. Februar 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 16.02.2026	Jägerpfanne (mit Speck und Zwiebeln, Brechbohnen) Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree Tafelobst	Spiralnudeln mit Tomatensauce bunter Salatteller mit Balsamico Dressing Tafelobst	bunte Plätzchenauswahl	Tomaten-Gurkenplatte	<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 17.02.2026	Leberkäse gebraten mit Spiegelei Bratkartoffeln, dazu Gewürzgurke Nusscreme mit Sahne	frittierte Blumenkohlröschen Sauce Hollandaise Kartoffelpüree Nusscreme mit Sahne	Mini Windbeutel	Rindfleischbrühe mit Grießklößchen	
Mittwoch 18.02.2026	Rostbratwurst mit Currysauce Spitzkohlsalat Pommes frites Zitronenquarkspeise	Eieromelett mit Béchamelsauce Schwarzwurzelgemüse Kartoffelpüree Zitronenquarkspeise	bunte Plätzchenauswahl	Minipizza dem Backofen	
Donnerstag 19.02.2026	Grünkohlgemüse-Untereinander mit gekochten Mettenden und Senf eingemachte Pfirsichwürfel	Amerikanische Pfannkuchen mit Sirup dazu Apfelmus eingemachte Pfirsichwürfel	bunte Plätzchenauswahl	Gemüsecremesuppe mit frischen Kräutern	
Freitag 20.02.2026	Schlemmerfilet "Toskana" Brokkoligemüse Petersilienkartoffeln Karamellcreme mit gerösteten Nüssen	gekochtes Ei in Senfsauce Fingermöhren Kartoffelpüree Karamellcreme mit gerösteten Nüssen	hausgemachter Zitronenkuchen vom Blech	Thunfischsalat mit Reis und frischen Paprikastreifen	
Samstag 21.02.2026	Graupensuppe mit Kartoffeln und Wurzelgemüse Schweinefleischeinlage Sahnejoghurt	Grießbrei mit Pflaumenkompott	bunte Plätzchenauswahl	Schnittchen mit Camembert	
Sonntag 22.02.2026	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 Kirsche	

Änderungen vorbehalten!

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