

Speiseplan

23. Februar - 01. März 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 23.02.2026	Putengulasch mit Champignons Wachsbohnsalat mit frischen Kräutern Butterreis oder Kartoffelpüree Tafelobst	frische Gemüsesuppe vom Wintergemüse mit Kartoffelwürfeln, Suppenklöße, Baguette Brot Tafelobst	bunte Plätzchenauswahl	Hühnerbrühe mit Eeinlauf und Gemüsestreifen	<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 24.02.2026	Schweine-Schulterbraten mit Sauce Spitzkohlgemüse in Rahm Stampfkartoffeln Götterspeise mit Sahne	Falafel auf Tomatensauce gemischter Salat mit Kräuter dressing Götterspeise mit Sahne	Quarkbällchen	Lauch Hackfleischsuppe	
Mittwoch 25.02.2026	Rindfleischbolognese Spiralnudeln Eisberg-Krautsalat mit Dressing Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	herzhafte Schupfnudel Pfanne mit Zwiebeln, Brokkoli, Paprika Sauerrahmsauce Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Tomatenscheiben mit Zwiebelchen	
Donnerstag 26.02.2026	Wirsing-Untereinander (mit Speck und Zwiebeln) mit Rinderfrikadelle und Senf Grießpudding mit Himbeersirup	Linsencurry mit Tofu dazu Baguette Grießpudding mit Himbeersirup	bunte Plätzchenauswahl	schlesische Gurkenhappen	
Freitag 27.02.2026	Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot eingemachte Mirabellen	Seelachs gebraten in Kräutersauce Kopfsalat mit Joghurtdressing Kartoffelpüree eingemachte Mirabellen	Sprudelkuchen vom Blech	Vanille-Sahnemilchsuppe	
Samstag 28.02.2026	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage Schokoladenmousse	Milchreis mit Waldbeerenkompott Schokoladenmousse	bunte Plätzchenauswahl	Schnittchen mit Mett und feinen Zwiebelwürfelchen	
Sonntag 01.03.2026	Rindfleischbrühe mit Julienne Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce Erbsen und Möhren Petersilienkartoffeln Eisbecher "Schokolade"	Rindfleischbrühe mit Julienne Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce Apfelkompott Stampfkartoffeln Eisbecher "Schokolade"	Mandarinen-Sahne Schnitte	hausgemachter Fruchtjoghurt Rhabarber	

Änderungen vorbehalten!

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