

Speiseplan

16. März - 22. März 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 16.03.2026	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	<p>Frühstück und Abendessen:</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>Mittagessen: 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 17.03.2026	Szegediner Gulasch (mit Schweinefleisch und Sauerkraut) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	gefüllte Tomaten mit Couscous-Gemüsemischung dazu einen kleinen Salat Fruchtjoghurt	Butterstreusel	Fisch in Tomatensauce	
Mittwoch 18.03.2026	Spiegeleier Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree Mandarinencreme mit Sahne	herzhafte Spätzle Pfanne mit Champignons, Zwiebeln und Brokkoli dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern Mandarinencreme mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Minischnitzel mit Senf	
Donnerstag 19.03.2026	Pfannen-Frikadellen mit Sauce Weißkohl Gemüse-Untereinander eingemachte Aprikosenhälften	Kartoffel/Zwiebelkuchen, Käse überbacken mit Béchamelsauce Salat mit Cocktaildressing eingemachte Aprikosenhälften	bunte Plätzchenauswahl	Blumenkohlsalat mit Schinkenwürfel	
Freitag 20.03.2026	Heringsstipp "Hausfrauen Art" mit Zwiebeln und Apfelstreifen Bratkartoffeln Bratapfelcreme mit Mandeln	Rührei mit Schnittlauch Rahmspinat Kartoffelpüree Bratapfelcreme mit Mandeln	Orangenkuchen vom Blech	Hühnerbrühe mit Julienne und Croutons	
Samstag 21.03.2026	weiße Bohnensuppe mit Suppengemüse und Kasseler Würfeln Zitronenmousse	Milchreis mit Pfirsichkompott Zitronenmousse	Karnevalsfeier	Eiersalat mit Schinkensteifen und Erbsen	
Sonntag 22.03.2026	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten mit Sauce Apfelrotkohl Petersilienkartoffeln Eisbecher "Vanille"	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten mit Sauce Eisbergsalat mit Cocktaildressing Kartoffelpüree Eisbecher "Vanille"	Rhabarberkuchen mit Sahne Eisbecher "Vanille"	hausgemachter Fruchtjoghurt Erdbeere	

Änderungen vorbehalten!

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