

Speiseplan

20. April - 26. April 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 20.04.2026	hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker Obst der Saison	Frühlingsuppentopf mit Kartoffelwürfeln Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Schlangengurke in Scheiben	<p><u>Frühstück und Abendessen:</u></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><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>
Dienstag 21.04.2026	grobe Bratwurst mit Senf Bohnen-Untereinander mit Zimt und Zucker Zitronenquarkspeise	Spinat-Lasagne mit Tomatensauce Rohkostsalat Zitronenquarkspeise	Kastenkuchen Zitrone	Hühnerbrühe mit Klößchen	
Mittwoch 22.04.2026	Hackfleischröllchen mit Kräuterquark klarer Krautsalat Tomaten-Paprikareis Götterspeise mit Vanillesauce	Gemüsefrikadelle mit Sauce Brokkiligemüse Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Selleriesalat mit Mandarinen	
Donnerstag 23.04.2026	Kessel-Schaschlik Eisbergsalat mit Joghurtdressing Kartoffelpüree Mandelpudding mit Schokostreuseln	paniertes Sellerieschnitzel Schnittlauchsauc gebratener Reis Mandelpudding mit Schokostreuseln	bunte Plätzchenauswahl	Vanillemilchsuppe mit Hörnchennudeln	
Freitag 24.04.2026	Fischstäbchen mit warmem Kartoffelsalat Weintrauben	Kartoffeltaschen an Feldsalat mit Balsamicodressing Weintrauben	Donuts	Gabelrollmops	
Samstag 25.04.2026	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln gepökelter Schweinebauch Dessertbecher "Strudel"	Grießbrei mit Birnenkompott Dessertbecher "Strudel"	bunte Plätzchenauswahl	Minifrikadelle mit Senf	
Sonntag 26.04.2026	Rinderbrühe mit Juliennegemüse marinierter Senfbraten vom Schwein Butterböhnchen von der Brechbohne Salzkartoffeln Eisdessert "Schoko-Vanille"	Rinderbrühe mit Juliennegemüse marinierter Senfbraten vom Schwein Blumenkohl Kartoffelpüree Eisdessert "Schoko-Vanille"	Kirschstreusel mit Sahne	Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung	

Änderungen vorbehalten!

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