

Speiseplan

22. Juni - 28. Juni 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 22.06.2026	Hirtenrolle griechische Art grüner Bohnensalat Kartoffelspalten Obst der Saison	Lachs-Spinatlasagne (mit Béchamelsauce und Käse überbacken) Eisbergsalat mit Joghurtdressing Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	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 23.06.2026	frische Bratwurst mit Sauce Wirsing-Untereinander Birnenwürfel mit Schokoladensauce	Zucchini-Schmortopf (Paprika, Möhren, Kartoffeln) mit gebratenen Reis Birnenwürfel mit Schokoladensauce	Kastenkuchen	Zwiebelsuppe	
Mittwoch 24.06.2026	hausgemachter Pfannkuchen mit Sauerkirschen Zimt und Zucker Götterspeise mit Sahne	Eierkuchen mit Gemüsefüllung und Sauce Rohkostsalat Stampfkartoffeln Götterspeise mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Fleischsalat	
Donnerstag 25.06.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Pilzen, Spargel Butterreis Mokkacreme mit Sahne	Gemüse Eintopf vom Sommergemüse mit Grießnocken Mokkacreme mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	asiatische Tomatensuppe	
Freitag 26.06.2026	Heringsstip "Hausfrauen Art" (mit Apfelstreifen und Zwiebeln) Bratkartoffeln Milchreis mit Sirup	Germknödel mit Pflaumen-Vanillesauce Milchreis mit Sirup	Sprudelkuchen	Griebenschmalz m. Bauernbrot	
Samstag 27.06.2026	Pichelsteiner Eintopf (mit Speck, Wurzelgemüse u. Kartoffelwürfeln) Rindfleischwürfel Mousse au Chocolat	Grießbrei mit Pflaumenkompott Mousse au Chocolat	bunte Plätzchenauswahl	Rindfleischsalat mit Ketchup Sauce	
Sonntag 28.06.2026	Hühnerkraftbrühe mit Einlage Hähnchenbrustroulade mit Sauce Spargelgemüse Petersilienkartoffeln Vanilleeis	Hühnerkraftbrühe mit Einlage Hähnchenbrustroulade mit Sauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree Vanilleeis	Apfelkuchen vom Blech mit Sahne	Fruchtjoghurt aus eigener Herstellung	

Änderungen vorbehalten!

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