

# Speiseplan

27. Juli - 02. August 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 27.07.2026	gebratene Hähnchenbrust "Hawaii" feiner Spitzkohlsalat mit Sahnesauce Bandnudeln oder Kartoffelpüree  Tafelobst	Spinatlasagne mit einer Béchamelsauce Lollo Rosso Salat  Tafelobst	bunte Plätzchenauswahl	Farmersalat	<p><b>Frühstück und Abendessen:</b></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><b>Mittagessen:</b> 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 28.07.2026	Schweineschnitzel mit Paprikasauce bunter Mischsalat mit Dressing Pommes Frites oder Kartoffelpüree  Ananasgelee mit Zitronensauce	Kirschaufwurf (Quark mit Kirschen und Mandeln gebacken) mit Zimtsauce  Ananasgelee mit Zitronensauce	Butterkuchen	Obstsalat	
Mittwoch 29.07.2026	Kasselerbraten mit Sauce dicke Bohnen mit Speck und Zwiebeln Kartoffelpüree  Dunstobst	Tortellini mit Käsefüllung Tomaten-Basilikumsauce u. Parmesan Eisbergsalat  Dunstobst	bunte Plätzchenauswahl	kalter Milchshake mit Früchten	
Donnerstag 30.07.2026	"Chilli con Carne" vom Rindfleisch (Zwiebeln, Mais und rote Bohnen) bunter Blattsalat mit Kräuterdressing Butterreis  Mokkapudding mit Sahne	panierte Gemüsefrikadelle mit Schnittlauchsauce Kartoffelpüree  Mokkapudding mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Brathering	
Freitag 31.07.2026	Reibekuchen mit Rübenkraut und Apfelmus  Erdbeerjoghurt	Seelachsfilet mit Sauce Provencal Selleriesalat Petersilienkartoffeln  Erdbeerjoghurt	Zitronenkuchen	Champignonköpfe á la Creme mit Stangenbrot	
Samstag 01.08.2026	Gulaschsuppe (mit Paprikastreifen und Kartoffelwürfel) Karenradbrot  Strudelpudding	Milchreis mit Birnenkompott  Strudelpudding	bunte Plätzchenauswahl	Schnittchen mit Camembert und Preiselbeer Creme	
Sonntag 02.08.2026	Gemüsebrühe mit Eierstich Schweineroulade mit Sauce Kohlrabi Gemüse Petersilienkartoffeln  Erdbeereis	Gemüsebrühe mit Eierstich Schweineroulade mit Sauce Schmorgurken Kartoffelpüree  Erdbeereis	Käse-Aprikosenkuchen mit Sahne	Buttermilch-Schoppen	

**Änderungen vorbehalten!**

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