

Speiseplan

12. Oktober - 18. Oktober 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 12.10.2026	paniertes Putenschnitzel mit Sahnesauce Erbsengemüse Kartoffelkroketten oder Kartoffelpüree Obst der Saison	Spinatlasagne mit Béchamelsauce und Käseraspeln feiner Eisbergsalat mit French Dressing Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Rinderkraftbrühe mit Einlage	<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 13.10.2026	frische Bratwurst Lauchgemüse in Rahm Kartoffeln oder Kartoffelpüree Fruchtjoghurt Heidelbeere	Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Vanillesauce Fruchtjoghurt Heidelbeere	Butterstreusel	Griesmilchsuppe	
Mittwoch 14.10.2026	Szegediner Gulasch (mit Schweinefleisch und Sauerkraut) Salzkartoffeln Pistaziencreme mit Sahne	herzhafte Schupfnudeln mit Champignons, Zwiebeln und Brokkoli dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern Pistaziencreme mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	Mini Schnitzel mit Senf	
Donnerstag 15.10.2026	Gemüserösti mit Kräuterquark eingemachte Pflaumen	herbstliche Kohlsuppe mit Grießnocken eingemachte Pflaumen	bunte Plätzchenauswahl	Hühnerbrühe mit Julienne und Croutons	
Freitag 16.10.2026	Heringsstipp "Hausfrauen Art" mit Zwiebeln und Apfelstreifen Bratkartoffeln Schokoladencreme mit Mandeln	Rührei mit Schnittlauch Rahmspinat Kartoffelpüree Schokoladencreme mit Mandeln	Kirsch-Sandschnitte	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung	
Samstag 17.10.2026	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischeinlage Zitronenmousse	Milchreis mit Pfirsichkompott Zitronenmousse	Karamellkuchen	Eiersalat mit Schinkenstreifen und Kräuter	
Sonntag 18.10.2026	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten "Rheinischer Art" Apfelrotkohl Kartoffelklöße Eisbecher "Schokolade"	Rinderkraftbrühe mit Klößchen Sauerbraten "Rheinischer Art" warme Apfelspalten Kartoffelpüree Eisbecher "Schokolade"	Käse-Sahneschnitte	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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