

Speiseplan

26. Oktober - 01. November 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 26.10.2026	hausgemachter Speckpfannkuchen gemischter Salat mit Vinaigrette Obst der Saison	frische Herbstgemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln Baguette Brot Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Eierschnittchen mit Remoulade	<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 27.10.2026	Rinderfrikadelle mit Senf Schwarzwurzelgemüse Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree Apfel-Zimt-Quarkspeise	Bunte Pfannen Macaroni mit Miesmuscheln und Käseraspel Kopfsalat mit Kräuterdressing Apfel-Zimt-Quarkspeise	Muffins	Hühnerbrühe mit Eieinlauf	
Mittwoch 28.10.2026	Putengulasch mit Champignons grüner Bohnensalat Butterreis oder Kartoffelpüree Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	Schüttelomelette in Kräutersauce Kopfsalat mit Joghurtdressing Kartoffelpüree Pfirsichwürfel mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Fleischwurst im Ring mit Senf	
Donnerstag 29.10.2026	hausgemachte Wirsingroulade mit weißer Specksauce Stampfkartoffeln Götterspeise mit Sahne	Gemüsefrikadelle mit Sauce gemischtes Gemüse Kartoffelpüree Götterspeise mit Sahne	bunte Plätzchenauswahl	schlesische Gurkenhappen	
Freitag 30.10.2026	Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot Grießpudding mit Himbeersirup	Fischfilet "Esterházy " Eisbergsalat mit Dressing Salzkartoffeln Grießpudding mit Himbeersirup	Kartoffel- Schokoladenkuchen	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
Samstag 31.10.2026	deftiger Erbsensuppentopf mit Wurzelgemüse und gekochtem Schweinebauch Schokoladenmousse	Milchreis mit Waldbeerenkompott Schokoladenmousse	bunte Plätzchenauswahl	Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen	
Sonntag 01.11.2026	Kürbiscremesuppe Kalbsgulasch in Käserahmsauce Blumenkohl Gemüse Salzkartoffeln Eisbecher "Vanille"	Kürbiscremesuppe Kalbsgulasch in Käserahmsauce Schmorgurken Stampfkartoffeln Eisbecher "Vanille"	Kirschkuchen mit Streusel	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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