

Speiseplan

02. November . 08. November 2026



Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag 02.11.2026	gebratene Hähnchenbrust mit Champignonköpfen in Rahm Kartoffelplätzchen oder Kartoffelpüree Obst der Saison	Gemüse Köttbullar mit frischer Tomatensauce Butterreis Obst der Saison	bunte Plätzchenauswahl	Schweinskopfsülze mit Senf	<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 03.11.2026	Knusper-Seelachsfilet mit Spinatfüllung feiner Endiviensalat Stampfkartoffeln Buttermilchdessert Limette	Spaghetti Pfanne (mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln) gemischter Salat Buttermilchdessert Limette	Donuts	Tomatensuppe	
Mittwoch 04.11.2026	hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker Götterspeise mit Vanillesauce	Riesentomaten gefüllt mit Blattspinat, dazu Sauce gebratener Reis Götterspeise mit Vanillesauce	bunte Plätzchenauswahl	Selleriesalat mit Mandarinen	
Donnerstag 05.11.2026	Schweinegulasch mit Zwiebeln Eisbergsalat Butternudeln oder Kartoffelpüree Mandelpudding mit Schokostreusel	Bratkartoffeln mit Spiegelei dazu saure Gurken Mandelpudding mit Schokostreusel	bunte Plätzchenauswahl	Blumenkohlcremesuppe	
Freitag 06.11.2026	gebratenes Wildlachsfilet mit Sauce Kaisergemüse Sahne-Kartoffelpüree angedicktes Pflaumenkompott	Eierpfannkuchen an Kopfsalat mit Balsamico Dressing angedicktes Pflaumenkompott	Käsekuchen vom Blech	Gabelrollmops	
Samstag 07.11.2026	Linseneintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln gekochter Schweinebauch Dessertbecher "Strudel"	Hühnereintopf mit Hörnchennudeln und Gartengemüse Dessertbecher "Strudel"	bunte Plätzchenauswahl	Weckmann mit Käse und Schinken	
Sonntag 08.11.2026	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Burgunderbraten vom Rind Prinzessböhnchen Kartoffelknödel Eisdessert "Haselnuss"	Rinderbrühe mit Juliennegemüse Burgunderbraten vom Rind Pariser Karotten mit Zwiebelchen Kartoffelpüree Eisdessert "Haselnuss"	Donauwelle	hausgemachter Fruchtjoghurt	

Änderungen vorbehalten!

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