Speiseplan

30. November - 06. Dezember 2026

Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag **30.11.2026**	**Bauernroulade** **Bohnengemüse** **Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree** **Tafelobst**	**Spiralnudeln mit Tomatensauce** **bunter Salatteller mit Balsamico Dressing** **Tafelobst**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Tomaten-Gurkenplatte**	**Frühstück und Abendessen:** 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 zusätzlich zum Frühstück: Ei oder Eispeisen, Joghurt, Quark, Obst zusätzlich zum Abendessen: Joghurt, Quark, Obst, warme oder kalte Abendbeilage **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.
Dienstag **01.12.2026**	**Leberkäse gebraten** **mit Spiegelei** **Bratkartoffeln, dazu Gewürzgurke** **Nusscreme mit Sahne**	**frittierte Blumenkohlröschen** **Sauce Hollandaise** **Kartoffelpüree** **Nusscreme mit Sahne**	**Mini Windbeutel**	**Rindfleischbrühe** **mit Grießklößchen**	
Mittwoch **02.12.2026**	**Kibbeling mit Remoulade** **warmer Kartoffelsalat** **Zitronenquarkspeise**	**Eieromelette mit Béchamelsauce** **Schwarzwurzelgemüse** **Kartoffelpüree** **Zitronenquarkspeise**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Minipizza** **dem Backofen**	
Donnerstag **03.12.2026**	**Grünkohlgemüse-Untereinander** **mit gekochten Mettenden ohne Darm** **und Senf** **eingemachte Pfirsichwürfel**	**Amerikanische Pfannkuchen** **mit Sirup** **dazu Apfelmus** **eingemachte Pfirsichwürfel**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Gemüsecremesuppe** **mit frischen Kräutern**	
Freitag **04.12.2026**	**Schlemmerfilet "Toskana"** **Brokkoligemüse** **Petersilienkartoffeln** **Karamellcreme mit gerösteten Nüssen**	**gekochtes Ei in Senfsauce** **Fingermöhren** **Kartoffelpüree** **Karamellcreme mit gerösteten Nüssen**	**Christstollen**	**Thunfischsalat mit Reis** **und frischen Paprikastreifen**	
Samstag **05.12.2026**	**Pichelsteiner Eintopf** **mit Kartoffeln und Wurzelgemüse** **Rindfleischeinlage** **Sahnejoghurt**	**Grießbrei** **mit Zimt-Pflaumenkompott**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Schnittchen** **mit Camembert**	
Nikolaus **Sonntag** **06.12.2026**	**Hühnerbrühe mit Eierstich** **Schweinebraten mit Altbiersauce** **geschmorten Rosenkohl** **Kartoffelgratin** **Eisdessert "Vanille"**	**Hühnerbrühe mit Eierstich** **Schweinebraten mit Altbiersauce** **Kohlrabigemüse** **Kartoffelpüree** **Eisdessert "Vanille"**	**Schoko-Kokoskuchen** **vom Blech**	**hausgemachter** **Fruchtjoghurt**	

Änderungen vorbehalten!

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