Speiseplan

07. Dezember - 13. Dezember 2026

Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag **07.12.2026**	**Putengulasch mit Champignons** **Wachsbohnensalat mit frischen Kräutern** **Butterreis oder Kartoffelpüree** **Tafelobst**	**frische Gemüsesuppe vom Wintergemüse** **mit Kartoffelwürfeln, Suppenklöße,** **Baguettebrot** **Tafelobst**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Hühnerbrühe mit Eieinlauf** **und Gemüsestreifen**	**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 **08.12.2026**	**Schweineschnitzel mit Zwiebelsauce** **Spitzkohlgemüse in Rahm** **Stampfkartoffeln** **Götterspeise mit Sahne**	**Marillenknödel** **mit Vanillesauce** **Götterspeise mit Sahne**	**Quarkbällchen**	**Tomatenscheiben** **mit Zwiebelchen**	
Mittwoch **09.12.2026**	**Seelachsfilet "Meunière"** **geschmorter Blattspinat** **Butterkartoffeln** **Pfirsichwürfel mit Vanillesauce**	**herzhafte Schupfnudel Pfanne mit** **Zwiebeln, Brokkoli, Paprika** **Sauerrahmdip** **Pfirsichwürfel mit Vanillesauce**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Lauchsuppe**	
Donnerstag **10.12.2026**	**Wirsing-Untereinander** **(mit Speck und Zwiebeln)** **mit Rinderfrikadelle und Senf** **Grießpudding mit Himbeersirup**	**Linsencurry** **mit Tofu** **dazu Baguettbrot** **Grießpudding mit Himbeersirup**	**bunte Plätzchenauswahl**	**schlesische Gurkenhappen**	
Freitag **11.12.2026**	**Reibekuchen** **mit Apfelmus und Schwarzbrot** **eingemachte Mirabellen**	**Seelachs gebraten in Kräutersauce** **Kopfsalat mit Joghurtdressing** **Kartoffelpüree** **eingemachte Mirabellen**	**Christstollen**	**Biersuppe** **mit Rosinen**	
Samstag **12.12.2026**	**Pichelsteiner Eintopf** **mit Rindfleischeinlage** **Schokoladenmousse**	**Milchreis** **mit Waldbeerenkompott** **Schokoladenmousse**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Schnittchen** **mit Mett** **und feinen Zwiebelwürfelchen**	
Sonntag **13.12.2026**	**Rindfleischbrühe mit Julienne** **Hähnchen Cordon bleu mit Rahmsauce** **Erbsen und Möhren** **Petersilienkartoffeln** **Eisbecher "Schokolade"**	**Rindfleischbrühe mit Julienne** **Hähnchen Cordon bleu mit Rahmsauce** **Apfelkompott** **Stampfkartoffeln** **Eisbecher "Schokolade"**	**Mandarinen-Käse** **Schnitte**	**hausgemachter** **Fruchtjoghurt**	

Änderungen vorbehalten!

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