Speiseplan

21. Dezember - 27. Dezember 2026

Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag **21.12.2026**	**Hühnersuppentopf** **mit Gabelspaghetti** **Baguette** **Obst der Saison**	**warmer Milchreis** **mit Zimt-Zucker** **Obst der Saison**	**bunte** **Plätzchenauswahl**	**Weihnachtsfeier** **Rindfleischsuppe** **Tafelspitz mit Remoulade** **oder Meerrettichsauce** **buntes Gemüse** **Petersilienkartoffeln** **Vanilleeis mit heißen Kirschen**	**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 **22.12.2026**	**Schweinegulasch mit Zwiebeln** **Tomatensalat** **Salzkartoffeln und Kartoffelpüree** **Vanillequarkspeise**	**Apfel-Quarkauflauf** **mit Vanillesauce** **Vanillequarkspeise**	**Donuts**	**Blumenkohlcremesuppe**	
Mittwoch **23.12.2026**	**hausgemachter** **Pflaumenpfannkuchen** **mit Zimt und Zucker** **Götterspeise mit Vanillesauce**	**paniertes Sellerieschnitzel** **mit Dillsauce** **Rote Beete und Kartoffelpüree** **Götterspeise mit Vanillesauce**	**bunte** **Plätzchenauswahl**	**Selleriesalat**	
Heiligabend **Donnerstag** **24.12.2026**	**hausgemachter Hackbraten mit Sauce** **Kohlrabigemüse in Rahm** **Salzkartoffeln und Kartoffelpüree** **Mandarinen-Sahnecreme**	**Bratkartoffeln** **mit Spiegelei** **Mandarinen-Sahnecreme**	**Marzipanstollen**	**Kartoffelsalat** **mit Würstchen**	
Erster **Weihnachtstag** **Freitag** **25.12.2026**	**Hühnerbrühe mit Eierstich** **Sauerbraten mit Rosinen und Sauce** **Apfelrotkohl** **Kartoffelklöße** **Eistörtchen Tannenbaum mit Sahne**	**Hühnerbrühe mit Eierstich** **Kalbsbraten mit Estragonsauce** **Eisbergsalat mit Joghurtdressing** **Kartoffel-Selleriepüree** **Eistörtchen Tannenbaum mit Sahne**	**Frankfurter Kranz**	**Geflügelsalat** **mit Ananas**	
Zweiter **Weihnachtstag** **Samstag** **26.12.2026**	**Rindfleischsuppe mit Einlage** **Kaninchenkeulen mit Thymiansauce** **Rosenkohl mit Speck und Zwiebel** **Herzoginkartoffeln** **Weihnachtscreme**	**Rindfleischsuppe mit Einlage** **Hähnchenroulade mit Sauce** **Karottensalat** **Sahne-Kartoffelpüree** **Weihnachtscreme**	**Schokoladenmousse**	**Rindfleischsalat**	
Sonntag **27.12.2026**	**Rinderbrühe mit Juliennegemüse** **gefüllter Nackenbraten mit Sauce** **Gemüsemischung Rustika** **Petersilienkartoffeln** **Eisdessert "Schoko-Vanille"**	**Rinderbrühe mit Juliennegemüse** **gefüllter Nackenbraten mit Sauce** **Brokkoli** **Kartoffelpüree** **Eisdessert "Schoko-Vanille"**	**Donauwelle**	**hausgemachter** **Fruchtjoghurt**	

Änderungen vorbehalten!

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