Speiseplan

28. Dezember 2026 - 03. Januar 2027

Tag	Menü I	Menü II	Kaffee	Abendbeilage	Zur Auswahl
Montag **28.12.2026**	**Fischstäbchen mit Tomatensauce** **Rahmspinat** **Kartoffelpüree** **Birnenkompott**	**Spinatlasagne** **mit Béchamelsauce und Käseraspeln** **feiner Eisbergsalat mit French Dressing** **Birnenkompott**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Schlesische** **Gurkenhappen**	**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 **29.12.2026**	**Szegediner Gulasch** **(mit Schweinefleisch und Sauerkraut)** **Salzkartoffeln** **Fruchtjoghurt**	**gefüllte Tomaten** **mit Couscous Gemüsemischung** **dazu einen kleinen Salat** **Fruchtjoghurt**	**Butterstreusel**	**Fisch in Tomatensauce**	
Mittwoch **30.12.2026**	**Spiegeleier mit Schnittlauch** **Blumenkohl in Rahm** **Kartoffelpüree** **Mandarinencreme mit Sahne**	**herzhafte Spätzle Pfanne** **mit Champignons, Zwiebeln und Brokkoli** **dazu Sauerrahm mit frischen Kräutern** **Mandarinencreme mit Sahne**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Minischnitzel mit Senf**	
Silvester **Donnerstag** **31.12.2026**	**Pfannen-Frikadellen mit Sauce** **Weißkohlgemüse-Untereinander** **eingemachte Aprikosenhälften**	**Kartoffel-Zwiebelkuchen, Käse überbacken** **mit Béchamelsauce** **Salat mit Cocktaildressing** **eingemachte Aprikosenhälften**	**bunte Plätzchenauswahl**	**Räucherlachs** **mit Sahnemeerrettich**	
Neujahr **Freitag** **01.01.2027**	**Klare Tomatensuppe** **Wildgulasch mit Steinpilzen** **halbe Birne mit Preiselbeeren** **Butterspätzle** **Stern Eistörtchen mit Sahne**	**Klare Tomatensuppe** **Hähnchengeschnetzeltes in Currysauce** **Kopfsalat mit Sylterdressing** **Kartoffelpüree** **Stern Eistörtchen mit Sahne**	**Käsesahnetorte**	**Eiersalat** **mit Schinkensteifen** **und Erbsen**	
Samstag **02.01.2027**	**weiße Bohnensuppe** **mit Suppengemüse und** **Kasslelerwürfel** **Zitronenmousse**	**Milchreis** **mit Pfirsichkompott** **Zitronenmousse**	**Butterstreusel**	**Champignonsuppe**	
Sonntag **03.01.2027**	**Rinderkraftbrühe mit Klößchen** **Hähnchenkeule mit Sauce** **Apfelkompott** **Kartoffelkroketten** **Eisbecher "Kirsche"**	**Rinderkraftbrühe mit Klößchen** **Hähnchenkeule mit Sauce** **Eisbergsalat mit Cocktaildressing** **Kartoffelpüree** **Eisbecher "Kirsche"**	**Zwetschgenkuchen**	**hausgemachter** **Fruchtjoghurt**	

Änderungen vorbehalten!

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