

Speiseplan vom 30.09.2024 - 06.10.2024



	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 30.09.2024 	Obst/ Obstsaft	Spaghetti al Funghi in Pilzrahmsoße; Mirabellenkompott	Vanillegriess mit Zimtpflaumen; Mirabellenkompott	Rührkuchen mit Streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Bratschinken, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Rollmops, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 01.10.2024 	Joghurt im Becher	Schmorkohl mit Hackfleisch und Salzkartoffeln; Nusspudding	Tomatiertes Herbstgemüse an Basmatireis; Nusspudding	Schokoladenschnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Rotwurst, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Kräuterbutter, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
Mittwoch 02.10.2024 	Keks	Kürbiscremesuppe mit Cocus-Ingwer; Pfirsichcremedessert	Lauchcremesuppe mit Käse; Pfirsichcremedessert	Selterskuchen mit bunten Streuseln	Grillabend Spätkost: Dessert
Donnerstag 03.10.2024 	Obst/ Obstsaft	Mecklenburger Backpflaumenbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln; Zimtpflaumen	Kartoffel-Kürbisgratin mit Muskatpetersiliensoße; Zimtpflaumen	Mangosahnetorte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, Gurkensalat, Spätkost: Dessert
Freitag 04.10.2024 	Buttermilch	Dorschfilet gebraten auf Rahmwirsing mit Röstzwiebelstampf; Vanillepudding	Gekochtes Ei in Petersiliensoße, Kartoffeln und Rohkostsalat; Vanillepudding	Kiwischnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, Farmersalat, Spätkost: Dessert
Sonnabend 05.10.2024 	Keks	Oma`s Linsentopf mit Schweinebauch; Apfelkompott	Kartoffelcremesuppe; Apfelkompott	Erdbeersahnerolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Kräuterschmelzkäse, roter Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonntag 06.10.2024 	Obst/ Obstsaft	Putenrollbraten mit Kürbisgemüse, Salzkartoffeln und Geflügelsoße; Eisdessert	Fetazucchini an Tomatenreis mit Käsesauce; Eisdessert	Apfelschnitte mit Schlag-Sahne	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Tomatenfrischkäse, Kochschinken, Leberkäse, Geflügelsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Änderungen vorbehalten!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,

Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxyden Sulfiten,

Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Küchenleitung