

# Speiseplan vom 21.10.2024 - 27.10.2024



	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
<b>Montag</b> <b>21.10.2024</b>	Obst/ Obstsaft	Gekochtes Ei in Senfsoße, Karottenscheiben und Petersilienkartoffeln;  Früchtekompott	Milchreis mit heißen Früchten und Zimt/Zucker;  Früchtekompott	Selterskuchen mit bunten Zuckerstreuseln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Himbeersuppe, Geflügelpastete, Schnittlauchleberwurst, Esrom, Porreefrischkäse, Wachsbrechbohnsalat; Spätkost: Dessert
<b>Dienstag</b> <b>22.10.2024</b>	Keks	Frikadelle mit buntem Kartoffelsalat;  Quarkspeise mit Erdbeeren	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen mit Butter-Zitronensoße, Gurkensalat; Quarkspeise mit Erdbeeren	Waffeln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Krustenbraten, Streichmettwurst, Grünländer, Harzer Käse, schlesische Gurkenhappen; Spätkost: Dessert
<b>Mittwoch</b> <b>23.10.2024</b>	Pudding im Becher	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen;  Schokoladenmousse mit Zuckerstreusel	Cremige Fischsuppe mit Körnerbaguette;  Schokoladenmousse mit Zuckerstreusel	Berliner	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Schokosuppe, Schinkenspeck, Pfeffersalami, Burlander, Schmelzkäse, Apfelgriebenschmalz, Waldorfsalat; Spätkost: Dessert
<b>Donnerstag</b> <b>24.10.2024</b>	Obst/ Obstsaft	Schmorgurken - Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln;  Bananencreme	Vegetarische Paprikaschote mit Paprikasoße und Basmatireis;  Bananencreme	Zitronen - Sahneschnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Sahnegrießsuppe, Zungenwurst, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, Fisch in Tomatensoße, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Freitag</b> <b>25.10.2024</b>	Buttermilch	Wildlachswürfel in Dillsoße, bunte Gemüsestreifen und Kartoffelpüree;  Exotischer Obstsalat	Gemüse - Kartoffelauflauf;  Exotischer Obstsalat	Gebäck	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Aprikosensuppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, Kräuterbutter, grüne Gurke; Spätkost: Dessert
<b>Sonnabend</b> <b>26.10.2024</b>	Obst/ Obstsaft	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch;  Vanillepudding mit Fruchtspiegel	Vanillegrieß mit heißen Früchten;  Vanillepudding mit Fruchtspiegel	Früchtekuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Bananensuppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Romadur, Zwiebelquark, Tomaten; Spätkost: Dessert
<b>Sonntag</b> <b>27.10.2024</b>	Pudding im Becher	Gegrillte Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffeln;  Cappuccinocreme mit Schokoladenstreusel	Blumenkohl - Käsemedallion mit Maiscremesoße und Kartoffelpüree;  Cappuccinocreme mit Schokoladenstreusel	Donauwelle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Grünländer, Frischkäse, Partyfrikadelle, Garnitur; Spätkosten: 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