

Speiseplan vom 15.09.2025 - 21.09.2025

	2.	Menü 1	Menü 2	Vesper	Abendbrot
	Frühstück	ab 11:45 Uhr	ab 11:45 Uhr		
Montag 15.09.2025	Joghurt im Becher	Schinkenrührei mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln; Stracciatellacreme	Hirse – Gemüsebratling mit Gemüsesoße und Röstzwiebelkartoffel- püree; Stracciatellacreme	Butter- kuchen mit Zucker- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Corned Beef, grobe Leberwurst, Grünländerkäse, Tomatenfrischkäse, weißer Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Dienstag 16.09.2025	Butter- milch	Hühnerfrikassee mit Basmatireis; Naturjoghurt mit pürierten Früchten	Vegetarische Bratwurst mit Wachsbrech- bohnen und Petersilienkartoffeln; Naturjoghurt mit pürierten Früchten	Marmor- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Vorderkochschinken, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Eiersalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Mittwoch 17.09.2025	Obst/ Obstsafte	Hefeklöße mit Mirabellensoße; Schokoladenmousse mit bunten Zuckerperlen	Sauer eingelegtes Bratheringsfilet mit Zwiebelsoße, Stampfkartoffeln und Ruccolasalat; Schokoladenmousse mit bunten Zuckerperlen	Kirsch- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Räucherkäse, Kräuterschmelzkäse, Gurkensalat mit frischem Dill; Spätkost: Dessert
Donnerstag 18.09.2025	Keks	Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße; Quarkspeise mit Kirschen	Gemüse – Kartoffelaufgug; Quarkspeise mit Kirschen	Selters- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Frischkäse, Leberwurst, Paprikalyoner, Farmerschinken, Butterkäse, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Freitag 19.09.2025	Pudding im Becher	Gebratenes Hokifilet mit pikanter Soße, Salzkartoffeln und Apfel – Möhrensalat; Vanillepudding mit Erdbeersirup	Blumenkohlmedallion mit Zitronensoße und Kartoffelpüree; Vanillepudding mit Erdbeersirup	Rosinen- brot mit Butter	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Butterkäse, Limburger, Rohkostsalat, Kürbiskompott; Spätkost: Dessert
 Sonnabend 20.09.2025	Obst/ Obstsafte	Kohlrabi – Möhreneintopf mit Geflügelbällchen, Brötchen; Apfelkompott	Milchreis mit heißen Mandarinen und Zimt/Zucker; Apfelkompott	Mandel – Bienen- stich	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, grobe Teewurst, Geflügelpastete, Kräuterschmelzkäse, Pfefferkäse, kernlose Weintrauben; Spätkost: Dessert
 Sonntag 21.09.2025	Joghurt im Becher	Gulasch mit Kartoffeln und Gewürzgurke; Butterkekscreme	Waldpilzragout mit frischen Kräutern und Kartoffelpüree; Butterkekscreme	Mohn – Mand- arinen- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Lachsschinken, Bierschinken, Gouda, Camembert, Partyfrikadelle; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Änderungen vorbehalten!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,

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

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

Küchenleitung