

Speiseplan vom 27.10.2025 - 02.11.2025

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 27.10.2025 	Joghurt im Becher	Schinkenrührei mit Steckrüben – Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln; Stracciatellacreme	Hirse – Gemüse- bratling 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, Tomatenfrisch- käse, Fisch in Gelee, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 28.10.2025 	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 29.10.2025 	Obst/ Obstsft	Hefeklöße mit Mirabellensoße; Schokoladenmousse mit bunten Zuckerperlen	Sauer eingelegtes Bratheringsfilet mit Zwiebelsoße, Stampfkartoffeln und Ruccolasalat; Schokoladenmousse mit bunten Zuckerperlen	Kirsch- schnitte mit Butter- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Räucherkäse, Kräuterschmelzkäse, Gurkensalat mit frischem Dill; Spätkost: Dessert
Donnerstag 30.10.2025 	Keks	Jägerschnitzel mit Vollkornnudeln und Tomatensoße; Quarkspeise mit Kirschen	Gemüse – Kartoffelaufauf; Quarkspeise mit Kirschen	Selters- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Frischkäse, Leberwurst, Paprikalyoner, Farmerschinken, Butterkäse, Garnitur; Spätkost: Dessert
Freitag 31.10.2025 	Pudding im Becher	Gebratenes Hokifilet mit pikanter Soße, Salzkartoffeln und Eisbergsalat in Joghurtdressing; Eisdessert	Blumenkohlmedallion mit Zitronensoße und Kräuterkartoffelpüree; Eisdessert	Quarktorte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Butterkäse, Limburger, Kürbiskompott Spätkost: Dessert
Sonnabend 01.11.2025 	Obst/ Obstsft	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 02.11.2025	Joghurt im Becher	Gulasch mit Kartoffeln und Gewürzgurke; Butterkekscreme	Waldpilzragout mit frischem Kräutern und Kartoffelpüree; Butterkekscreme	Mohn – Mand- arinen- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Lachsschinken, Bierschinken, Gouda, Camembert, Partyfrikadelle, 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