Spaisonlan vom 24.11.2025 20.11.2025

Speiseplan vom 24.11.2025 - 30.11.2025					
	2.	Menü 1	Menü 2	Vesper	Abendbrot
<u></u>	Frühstück	ab 11:45 Uhr	ab 11:45 Uhr	vespei	Abeliablet
Montag 24.11.2025	Pudding im Becher	Vollkornnudeln mit Tomaten - Basilikumsoße und geriebenem Gouda; Vanillecreme mit Früchtesirup	Zwiebelquark mit Rosmarinkartoffeln und Rohkostsalat; Vanillecreme mit Früchtesirup	Kuchen- riegel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Bratschinken, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Geflügelsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 25.11.2025	Obst/ Obstsaft	Szegediner Gulasch mit Schnittlauch- kartoffeln; Pistazienpudding mit Zuckerperlen	Zuckererbsenschoten, Pariser Möhrchen mit Kräutersoße und Kartoffelpüree; Pistazienpudding mit Zuckerperlen	Rhabar- beer - Erdbeer- kuchen mit Butter- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Rotwurst, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Kräuterbutter, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
Mittwoch 26.11.2025	Keks	Kartoffel – Möhrensuppe mit Geflügelwürstchen; Pflaumenkompott	Kartoffelpuffer mit Apfelmus; Pflaumenkompott	Gebäck	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinken, Esrom, Frischkäse, Garnitur; Spätkost: Dessert
Donnerstag 27.11.2025	Obst/ Obstsaft	Schmorkohl – Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln; Quarkspeise mit pürierten Erdbeeren	Bunte Pfanne mit Quinoa und Waldpilzen; Quarkspeise mit pürierten Erdbeeren	Rosinen- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, halbes Ei, Garnitur; Spätkost: Dessert
Freitag 28.11.2025	Butter- milch	Pazifisches Schollenfilet mit Röstzwiebelkartoffel- püree und buntem Rohkostsalat; Limettendessert	Vegetarische Gemüse – Lasagne; Limettendessert	Frischei– waffel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert; Spätkost: Dessert
Sonnabend 29.11.2025	Joghurt im Becher	Bunter Linseneintopf mit Rauchfleisch; Vanillequarkspeise	Vanillegrieß mit Waldfruchtsoße; Vanillequarkspeise	Zitronen- sahne- rolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Kräuterschmelzkäse, Fleischsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonntag 30.11.2025	Obst/ Obstsaft	Geflügelfrikadelle mit gebuttertem Mandelrosenkohl und Kartoffelpüree; Schokoladeneisdessert	Karotten – Hirsemedallion mit Butter – Zitronen– soße und Röstzwiebel– kartoffelpüree; Schokoladeneisdessert	Marzipan- stollen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Tomatenfrischkäse, Kochschinken, Leberkäse, Fisch in Tomatensoße, Garnitur; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Änderungen vorbehalten!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,

Küchenleitung

Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxiden Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.