

# Speiseplan vom 01.12.2025 - 07.12.2025



	2. Frühstück	Menü 1	Menü 2	Vesper	Abendbrot
<b>Montag</b> <b>01.12.2025</b> 	Joghurt im Becher	Gekochtes Ei in Petersiliensoße, Buttermöhrrchen und Salzkartoffeln; Bananencreme mit Schokosplitter	Gemüse – Kartoffelauflauf mit gebutterten Mandelsplittern; Bananencreme mit Schokosplitter	Kuchenriegel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Frischkäse, Wurstsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Dienstag</b> <b>02.12.2025</b> 	Obst/Obstsft	Schnitzel mit Champignon in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln; Mandarinenkompott	Vegetarisches Schnitzel mit Wachsbrechbohnen in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln; Mandarinenkompott	Apfelstrudel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Rotwurst, Jagdwurst, Streichmettwurst, Maasdammer, Schmelzkäse, Fisch in Tomatensoße, Gewürzgurke; Spätkost: Dessert
<b>Mittwoch</b> <b>03.12.2025</b> 	Buttermilch	Bunter Gemüseeintopf mit Vollkornbrot; Quarkspeise mit pürierten Zimtpflaumen	Bunter Gemüseeintopf mit Vollkornbrot; Quarkspeise mit pürierten Zimtpflaumen	Gewürzspekulatius	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Leberrolle, Pfeffersalami, Burlander, Schmelzkäse, Zwiebschmalz, Paprikastreifen; Spätkost: Dessert
<b>Donnerstag</b> <b>04.12.2025</b> 	Obst/Obstsft	Blut- und Grützwurst mit Sauerkraut und Schnittlauchkartoffeln; Bunter Obstsalat	Mexikanische Reispfanne mit roten Bohnen; Bunter Obstsalat	Vanillewaffeln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, Rote Betesalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Freitag</b> <b>05.12.2025</b> 	Keks	Gebratenes Rotbarschfilet mit süßsaurer Soße, Kartoffeln, bunter Krautsalat; Stracciatelladessert	Schinken – Nudeln mit pikanter Käsesoße, Ruccola – Tomatensalat; Stracciatelladessert	Birnen-Schokoladenkuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Corned Beef, Edamer, Camembert, Zwiebelquark, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Sonnabend</b> <b>06.12.2025</b> 	Obst/Obstsft	Weiße Bohneneintopf mit Rauchfleisch; Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Griessbrei mit Fruchtsoße; Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Erdbeerrührkuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Waldorfsalat, Champignonschmelzkäse, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Sonntag</b> <b>07.12.2025</b> 	Pudding im Becher	Grünkohlpfanne mit Kassler und Petersilienkartoffeln; Ananaskompott mit Sahnehaube	Schupfnudel – Gemüsepfanne mit Sonnenblumenkerne; Ananaskompott mit Sahnehaube	Himbeer-Stracciatellatorte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Kräuterfrischkäse, Schwarzwälder Schinken, Leberkäse, Clementine, weihnachtlicher Punsch, 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