



# Speiseplan vom 05.01.2026 - 11.01.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
<b>Montag</b> <b>05.01.2026</b> 	Pudding im Becher	Vollkornnuheln mit Tomaten – Basilikumsoße und geriebenem Gouda;  Vanillecreme mit Früchtesirup	Zwiebelquark mit Rosmarinkartoffeln und Rohkostsalat;  Vanillecreme mit Früchtesirup	Kuchenriegel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Bratschinken, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Geflügelsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Dienstag</b> <b>06.01.2026</b> 	Obst/ Obstschaft	Szegediner Gulasch mit Schnittlauchkartoffeln;  Pistazienpudding mit Zuckerperlen	Zuckererbsenshoten, Pariser Möhrchen mit Kräutersoße und Kartoffelpüree;  Pistazienpudding mit Zuckerperlen	Rhabarbeer – Erdbeerkuchen mit Butterstreusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Rotwurst, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Kräuterbutter, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
<b>Mittwoch</b> <b>07.01.2026</b>	Keks	Kartoffel – Möhrensuppe mit Geflügelwürstchen;  Pflaumenkompott	Hausgemachte Eierpfannkuchen mit Apfelmus;  Pflaumenkompott	Gebäck	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinken, Esrom, Frischkäse, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Donnerstag</b> <b>08.01.2026</b> 	Obst/ Obstschaft	Schmorkohl – Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln;  Quarkspeise mit pürierten Erdbeeren	Vegetarische Gemüsepfanne mit Hirse;  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
<b>Freitag</b> <b>09.01.2026</b> 	Butter-milch	Gebratene Fischfrikadelle mit Röstzwiebelkartoffelpüree und buntem Rohkostsalat; Früchtedessert	Vegetarische Gemüse – Lasagne;  Früchtedessert	Apfel-schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, Farmersalat; Spätkost: Dessert
<b>Sonnabend</b> <b>10.01.2026</b> 	Joghurt im Becher	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleisch;  Vanillequarkspeise	Vanillegrieß mit Waldfruchtsoße;  Vanillequarkspeise	Zitronen-sahne-rolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Kräterschmelzkäse, Fleischsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Sonntag</b> <b>11.01.2026</b>	Obst/ Obstschaft	Putenrollbraten mit Bratensoße, gebuttertem Mandelrosenkohl und Kartoffeln; Schokoladencreme mit Zuckerperlen	Karotten – Hirsemadillion mit Butter – Zitronensoße und Röstzwiebelkartoffelpüree; Schokoladencreme mit Zuckerperlen	Donau-welle	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, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxiden Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Küchenleitung