

Speiseplan vom 12.01.2026 - 18.01.2026

| | | | | | |
|--|-------------------------|--|--|--|--|
|  | 2. Frühstück | Menü 1 | Menü 2 | Vesper | Abendbrot |
| Montag 12.01.2026  | Joghurt im Becher | Gekochtes Ei in Petersiliensoße, Buttermöhrchen und Salzkartoffeln; Bananencreme mit Schokosplitter | Gemüse – Kartoffelauflauf mit gebutterten Mandelsplittern; Bananencreme mit Schokosplitter | Kuchen- riegel | 3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Frischkäse, Wurstsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert |
| Dienstag 13.01.2026 | Obst/ Obstsajt | Schnitzel mit Kaisergemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln; Mandarinenkompott | Vegetarisches Schnitzel mit Wachsbrechbohnen in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln; Mandarinenkompott | Apfel- strudel | 3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Rotwurst, Jagdwurst, Streichmettwurst, Maasdammer, Schmelzkäse, Fisch in Tomatensoße, Gewürzgurke; |
| Mittwoch 14.01.2026  | Butter- milch | Bunter Gemüse Eintopf mit Vollkornbrot; Quarkspeise mit pürierten Zimtpflaumen | Milchnudeln mit Fruchtsoße; Quarkspeise mit pürierten Zimtpflaumen | Pflaumen- schnitte | 3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Leberrolle, Pfeffersalami, Burlander, Schmelzkäse, Zwiebelschmalz, Paprikastreifen; |
| Donnerstag 15.01.2026 | Obst/ Obstsajt | Blut- und Grützwurst mit Sauerkraut und Schnittlauchkar- toffeln; Bunter Obstsalat | Mexikanische Reispfanne mit roten Bohnen; Bunter Obstsalat | Vanille- waffeln | 3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochen, Tilsiter, Frischkäse, Rote Betsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert |
| Freitag 16.01.2026 | Keks | Gebratenes Rotbarschfilet mit süß-saurer Soße, Kartoffeln, bunter Krautsalat; Stracciatelladessert | Schinken-Nudeln mit pikanter Käsesoße, Ruccola- Tomatensalat; Stracciatelladessert | Birnen- Schoko- laden- kuchen | 3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Corned Beef, Edamer, Camembert, Zwiebelquark, Garnitur; Frühstücks Dessert |
| Sonnabend 17.01.2026  | Obst/ Obstsajt | Erbseneintopf mit Rauchfleisch; Schokoladenpudding mit Vanillesoße | Griessbrei mit Fruchtsoße; Schokoladenpudding mit Vanillesoße | Erdbeer- rühr- kuchen | 3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Champignonschmelzkäse, Waldorfsalat, Garnitur; |
| Sonntag 18.01.2026  | Pudding im Becher | Grünkohlpfanne mit Kassler und Petersilienkartoffeln; Ananaskompott mit Sahnehaube | Schupfnudel – Gemüsepfanne mit Sonnenblumen- kernen; Ananaskompott mit Sahnehaube | Quarktorte | 3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Kräuterfrischkäse, Schwarzwälder Schinken, Leberkäse, Clementine, Garnitur; Spätkost: Dessert |

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Änderungen vorbehalten!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,

Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxi- den Sulfiten,

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

Küchenleitung