

Speiseplan vom 19.01.2026 - 25.01.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
 Montag 19.01.2026 	Joghurt im Becher	Schinkenrührei mit Wachsbrechbohnen und Petersilienkartoffeln; Stracciatellacreme	Sauer eingelegtes Bratheringsfilet mit Zwiebelsoße, Stampfkartoffeln und Ruccolasalat; Stracciatellacreme	Butter- kuchen mit Zucker- streuseln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Corned Beef, grobe Leberwurst, Grünländerkäse, Tomatenfrisch- käse, roter Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 20.01.2026 	Butter- milch	Hühnerfrikassee mit Basmatireis; Naturjoghurt mit pürierten Früchten	Gemüsebratling mit asiatischer Gemüsesoße und Kartoffelpüree; Naturjoghurt mit pürierten Früchten	Kiwi- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Vorderkochschinken, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Eiersalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Mittwoch 21.01.2026 	Obst/ Obstsft	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch; Mirabellenkompott	Milchkartoffeln mit Geflügelleberwurst; Mirabellenkompott	Rühr- kuchen mit Streuseln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Räucherkäse, Kräuterschmelz- käse, Gewürzgurken; Spätkost: Dessert
 Donnerstag 22.01.2026	Keks	Vollkornnudeln mit Soße "Bolognese"; Quarkspeise mit Kirschen	Bunter Gemüse - Kartoffelauflauf; Quarkspeise mit Kirschen	Selters- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Frischkäse, Leberwurst, Paprikalyoner, Farmerschinken, Butterkäse, bunter Krautsalat; Spätkost: Dessert
Freitag 23.01.2026	Pudding im Becher	Rostocker Fischsoljanka mit Mehrkornbrot; Erdbeerpudding mit Fruchtspiegel	Blumenkohlmedallion mit Zitronensoße und Kräuterkartoffelpüree; Erdbeerpudding mit Fruchtspiegel	Quark- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Butterkäse, Limburger, Thunfischsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonnabend 25.01.2026	Obst/ Obstsft	Grüne Bohneneintopf mit Körnerbaguette; Pfirsichkompott	Milchreis mit heißen Mandarinen und Zimt/Zucker; Pfirsichkompott	Mandel- Bienen- stich	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, grobe Teewurst, Geflügelpastete, Kräuterschmelzkäse, Pfefferkäse, Clementine; Spätkost: Dessert
 Sonntag 25.01.2026	Joghurt im Becher	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln; Butterkekscreme	Waldpilzrisotto mit frischem Kräutern und geriebenen Käse; Butterkekscreme	Tiramisu- 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