








Speiseplan vom 04.05.2026 - 10.05.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 04.05.2026	Joghurt im Becher	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Fetastückchen; Nugatcreme mit Schokostreusel	Gebackener Camembert mit Zwiebelstip und Karotten - Kartoffelpüree, Blattsalat mit Olivenöl und Kürbiskerne; Nugatcreme mit Schokostreusel	Zitronen- kranz	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Zungenrotwurst, Paprikakäse, Kräuterfrischkäse, weißer Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Dienstag 05.05.2026	Butter- milch	Geflügelbratwurst mit Ananas - Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln; Birnenkompott	Bunte Gemüseplatte mit Walnussplitter und Kräuterkartoffel- püree; Birnenkompott	Schoko- laden- waffeln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Broccolipastete, Leberkäse, Gouda, Kräuterschmelzkäse, Griebenschmalz, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
 Mittwoch 06.05.2026	Pudding im Becher	Bunter Frühlingseintopf, dazu Vollkornbrot; Mandelpudding mit Fruchtspiegel	Sauer eingelegter Rollmops mit Röstzwiebelstampf- kartoffeln und Ruccolasalat mit Olivenöl; Mandelpudding mit Fruchtspiegel	Blätter- teig- taschen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete mit Blattspinat, Cervelatwurst, Maasdammer, Schmelzkäse, Eierscheiben, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Donnerstag 07.05.2026	Obst/ Obstsft	Putenleberpfanne mit Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree; Naturjoghurt mit pürierten Früchten und Chiasamen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Paprikasoße und Nurreis; Naturjoghurt mit pürierten Früchten und Chiasamen	Apfelmus- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinkenspeck, Tilsiter, Frischkäse, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
 Freitag 08.05.2026	Keks	Fischstäbchen in Knusperpanade mit pikanter Soße, Dillkartoffeln und Rohkostsalat; Rote Grütze mit Hafermilch	Gekochtes Ei in Petersiliensoße, Salzkartoffeln und Rohkostsalat; Rote Grütze mit Hafermilch	Frucht- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Kassleraufschnitt, Jagdwurst, Butterkäse, Camembert, Eiersalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Sonnabend 09.05.2026	Obst/ Obstsft	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen; Vanillepudding mit Schokosoße	Milchreis mit Erdbeersoße; Vanillepudding mit Schokosoße	Zucker- dounat	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Tomatenleberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Frischkäse, Rote Beete - Apfelsalat; Spätkost: Dessert
 Sonntag 10.05.2026	Pudding im Becher	Chicken Haxe mit Geflügelsoße, zarte Erbsen und Salzkartoffeln; Joghurt - Sahnecreme mit Mandarinen	Hirse - Käsetaler mit pikanter Soße, Karottenstifte und Petersilienkartoffeln; Joghurt - Sahnecreme mit Mandarinen	Ananas- torte mit Schlag- sahne	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Grünländer mit Bärlauch, Frischkäse, Hinterkochschinken, Leberrolle, Fleischsalat, 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