








Speiseplan vom 15.06.2026 - 21.06.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
 Montag 15.06.2026	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	Marmor- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Zungenrotwurst, Paprikakäse, Kräuterfrischkäse, weißer Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Dienstag 16.06.2026	Butter- milch	Geflügelbratwurst mit Schnippelbohnen in Rahm 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, Eisbergsalat in Joghurtdip; Spätkost: Dessert
 Mittwoch 17.06.2026	Pudding im Becher	Bunter Gemüse Eintopf, dazu Vollkornbrot; Mandelpudding mit Fruchtspiegel	Fischpfanne mit Kartoffelwürfel; Mandelpudding mit Fruchtspiegel	Blätter- teig- taschen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete mit Blattspinat, Cervelatwurst, Maasdamer, Schmelzkäse, Eierscheiben, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Donnerstag 18.06.2026	Obst/ Obstsft	Gebratene Putenleber mit Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree und Gurkenhappen; Naturjoghurt mit pürierten Früchten und Chiasamen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Paprikasoße und Naturreis; 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 19.06.2026	Keks	Fischstäbchen in Knusperpanade mit pikanter Soße, Dillkartoffeln und Rohkostsalat; Frische Erdbeeren	Gekochtes Ei in Petersiliensoße, Salzkartoffeln und Rohkostsalat; Frische Erdbeeren	Frucht- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Kassleraufschnitt, Jagdwurst, Butterkäse, Camembert, Eiersalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Sonnabend 20.06.2026	Obst/ Obstsft	Brühnudeln mit Gemüse und frischen Kräutern; 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 21.06.2026	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, Hinterkochen, 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