

# Speiseplan vom 22.06.2026 - 28.06.2026



	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
<b>Montag</b> <b>22.06.2026</b>	Pudding im Becher	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln;  Buttermilchcreme mit Himbeeren	Naturreis - Gemüseauflauf mit geräuchertem Tofu;  Buttermilchcreme mit Himbeeren	Kuchen- riegel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Bratschinken, Schnittlauchleberwurst, Butterkäse, Kräuterfrischkäse, Geflügelsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Dienstag</b> <b>23.06.2026</b>	Obst/ Obstsaft	Gulasch mit Petersilienkartoffeln und Gewürzgurke;  Pflaumenkompott	Zuckererbsenschoten, Pariser Möhrchen mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Kürbiskerne;  Pflaumenkompott	Rhabar- beer- Erdbeer- kuchen mit Butter- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Rotwurst, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Kräuterbutter, Tomatenscheiben mit Zwiebellauch; Spätkost: Dessert
<b>Mittwoch</b> <b>24.06.2026</b>	Karotten- saft	Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln; Quarkspeise mit Erdbeeren und Chiasamen	Hefeklöße mit Vanillesoße und Mohnbutter; Quarkspeise mit Erdbeeren und Chiasamen	Gebäck	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinken, Esrom, Frischkäse, Bratheringsbällchen, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Donnerstag</b> <b>25.06.2026</b>	Obst/ Obstsaft	Geflügelbällchen in Gemüseallerlei und Petersilienkartoffeln;  kernarme Wassermelone	Vegetarische Gemüse - Lasagne mit gerösteten Mandelblättchen; kernarme Wassermelone	Straccia- tellarühr- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, halbes Ei, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Freitag</b> <b>26.06.2026</b>	Butter- milch	Fischfrikadelle mit Pariser Möhrchen und Röstzwiebelkartoffel- püree; Zitronenmousse mit Schokoraspe	Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen, dazu frische Kräuter;  Zitronenmousse mit Schokoraspe	Apfel- kuchen mit Butter- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, Farmersalat; Spätkost: Dessert
<b>Sonnabend</b> <b>27.06.2026</b>	Joghurt im Becher	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot;  Apfelkompott	Vanillegrieß mit Waldfruchtsoße;  Apfelkompott	Berliner	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Kräuterschmelzkäse, Rote Beteaufstrich, Garnitur; Spätkost: Dessert
<b>Sonntag</b> <b>28.06.2026</b>	Obst/ Obstsaft	Hähnchenroulade mit Geflügelsoße, Wachsbrechbohnen und Schnittlauch- kartoffeln; Schokoladencreme mit Sahnehaube	Blumenkohlstern mit gebuttertem Romanesco und Kartoffelpüree;  Schokoladencreme mit Sahnehaube	Manda- rinen- Mohn- Käse- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Tomatenfrischkäse, Kochschinken, Leberkäse, Minipizza, 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