

Speiseplan vom 27.07.2026 - 02.08.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 27.07.2026	Actimel	Vollkornnudeln mit Tomatensoße und Fetastückchen; Nugatcreme mit Schokostreusel	Sauer eingelegtes Bratheringsfilet mit Kartoffelpüree und Speckstip, Blattsalat mit Olivenöl und Walnussplitter; Nugatcreme mit Schokostreusel	Marmor- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Zungenrotwurst, Paprikakäse, Kräuterfrischkäse, Himbeerkaltschale, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Dienstag 28.07.2026	Obst/ Obstsft	Gebratene Putenleber mit Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree und schlesische Gurkenhappen; Kernarme Wassermelone	Bunte Gemüseplatte mit gebutterten Eierspätzle; Kernarme Wassermelone	Schoko- laden- waffeln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Broccolipastete, Leberkäse, Gouda, Kräuterschmelzkäse, Griebenschmalz, Eisbergsalat in Joghurtdip; Spätkost: Dessert
 Mittwoch 29.07.2026 	Pudding im Becher	Kohlrabieintopf mit Geflügelbällchen, dazu Vollkornbrot; Naturjoghurt mit pürierten Erdbeeren und Ahornsirup	Gebackener Camembert mit Zwiebelstip und Karotten - Kartoffelpüree, bunter Krautsalat; Naturjoghurt mit pürierten Erdbeeren und Ahornsirup	Blätter- teig- taschen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete mit Blattspinat, Cervelatwurst, Maasdamer, Schmelzkäse, Eierscheiben, Garnitur; Spätkost: Dessert
Donnerstag 30.07.2026 	Butter- milch	Hähnchen Cordon Bleu mit Prinzessböhnchen und Knoblauchstampf- kartoffeln; Cappuccinocreme mit Schokoglasur	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Paprikasoße und Nurreis; Cappuccinocreme mit Schokoglasur	Apfelmus- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinkenspeck, Tilsiter, Frischkäse, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
 Freitag 31.07.2026 	Keks	Fischstäbchen in Knusperpanade mit pikanter Soße, Dillkartoffeln und Eisbergsalat in Joghurtdip; Aprikose	Gekochtes Ei in Petersiliensoße, Salzkartoffeln und Rohkostsalat; Aprikose	Frucht- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Kassleraufschnitt, Jagdwurst, Butterkäse, Camembert, Farmersalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Sonnabend 01.08.2026 	Obst/ Obstsft	Brühnudeln mit Gemüse und frischen Kräutern; Vanillepudding mit Schokosoße	Milchreis mit Erdbeersoße; Vanillepudding mit Schokosoße	Berliner	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Tomatenleberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Frischkäse, Rote Beeteaufstrich, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonntag 02.08.2026	Pudding im Becher	Geflügelfrikadelle mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln; Joghurt - Sahnecreme mit Mandarinen	Hirse - Käsetaler mit pikanter Soße, Karottenstifte und Petersilienkartoffeln; Joghurt - Sahnecreme mit Mandarinen	Heidel- beer- törtchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Grünländer mit Bärlauch, Frischkäse, Hinterkochen, Leberrolle, Fleischsalat, Erdbeerkaltschale, 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