

Speiseplan vom 31.08.2026 - 06.09.2026

	2. Frühstück	Menü 1	Menü 2	Vesper	Abendbrot
Montag 31.08.2026 	Joghurt im Becher	Spiegeleier mit Speck/Zwiebelstip, Schnittlauchstampf- kartoffeln und Eisbergsalat in Zitronen-Joghurtdip; Quarkspeise mit frischen Blaubeeren	Milchnudeln mit Sauerkirschsoße; Quarkspeise mit frischen Blaubeeren	Früchte- kuchen mit Butter- streuseln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Jungschweine- bratenaufschnitt, grobe Teewurst, Leberkäse, Butterkäse, Tomatenfrischkäse, Geflügelsalat, Garnitur Spätkost: Dessert
Dienstag 01.09.2026 	Butter- milch	Boulette mit Blumenkohl in Rahm und Petersilien- kartoffeln; Mirabellenkompott	Quinouapfanne mit allerlei Gemüse und frischen Kräutern; Mirabellenkompott	Rühr- kuchen mit Schokolade	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Corned Beef, Geflügelaufschnitt, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Kräuterbutter, Möhren-Apfelrohkost;
Mittwoch 02.09.2026 	Obst/ Obstsajt	Kartoffelpuffer mit Apfelmus; Aprikose	Zwiebellauchquark mit Butterkartoffeln und buntem Rohkostsalat; Aprikose	Blätter- teiggebäck	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, halbes Ei, Bauernpastete, Leberkäse, Kümmelkäse, Rügenwalder Teewurst, Frischkäse, Maasdamer, Senfgurken; Spätkost: Dessert
Donnerstag 03.09.2026 	Keks	Hackfleisch- Schmorgurken mit frischem Dill und Salzkartoffeln; Stracciatellacreme	Romanesco- Kartoffelpfanne mit leichter Kurkuma- Käsesoße; Stracciatellacreme	Marmor- kuchen vom Blech	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Kasslerbratenaufschnitt, Geflügelleberwurst, Eierpastete, Tilsiter, Camembert, Pflaumen;
Freitag 04.09.2026 	Joghurt im Becher	Gebratenes Schollenfilet Müllerin Art mit Kartoffelsalat nach Art des Hauses; Naturjoghurt mit Limettensaft und Ahornsirup	Zuckererbsen, Pariser Möhren mit Zitonenmelissensoße und gebratene Schupfnudeln; Naturjoghurt mit Limettensaft und Ahornsirup	Apfel- Nuss- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Edelsalami, Bierschinken, grobe Teewurst, Bärlauchkäse, Frischkäse, Thunfischcreme, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
Sonnabend 05.09.2026 	Obst/ Obstsajt	Kartoffel-Möhren- Pastinakeneintopf mit Geflügelwürstchen; Butterkeksdessert mit Schokoraspeln	Griessbrei mit Erdbeer- Chiasoße; Butterkeksdessert mit Schokoraspeln	Zitronen- rolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Schnittlauch- Leberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Champignonschmelzkäse, Gurkensalat mit Dill; Spätkost: Dessert
Sonntag 06.09.2026	Pudding im Becher	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, gebutterten Zuckererbsen und Petersilienkartoffeln; Vanille-Schoko-Eis	Broccoli-Vollkorn- nudelaufwurf mit Mandelblättchen; Vanille-Schoko-Eis	Erdbeer- törtchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Elbländerkäse mit Chili, Ananansfrischkäse, Kochschinken, Lachsschinken, feine Leberwurst, Pizza, Garnitur; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit!"
Änderungen vorbehalten!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,
Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxi-
den Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Küchenleitung