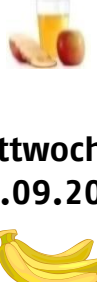


Speiseplan vom 07.09.2026 - 13.09.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 07.09.2026 	Actimel	Buntes Eierragout mit feiner Dijon – Senfnote und Petersilienkartoffeln; Nugatcreme mit Schokostreusel	Sauer eingelegtes Bratheringsfilet mit Schnittlauchkartoffelstampf und Speckstip, Ruccola – Fetasalat mit Olivenöl und geröstete Sonnenblumenkerne; Nugatcreme mit Schokostreusel	Bisquitrolle mit Erdbeeren	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Zungenrotwurst, Paprikakäse, Kräuterfrischkäse, Roter Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 08.09.2026	Obst/ Obstsft	Königsberger Kochklopse mit Kapern und Salzkartoffeln, dazu Rote Beete – Apfelsalat; Zwetschgen	Rohkostteller mit verschiedenen Gemüsesorten und Joghurtdressing, dazu Quinoa mit Kurkuma abgeschmeckt; Zwetschgen	Schokoladenwaffeln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Broccolipastete, Leberkäse, Gouda, Kräuterschmelzkäse, Griebenschmalz, Gewürzgurken; Spätkost: Dessert
Mittwoch 09.09.2026 	Pudding im Becher	Hokaido (Kürbis) – Kartoffelsuppe mit Kokoscreme und Bio Grünkernbrot; Naturjoghurt mit pürierten Erdbeeren und Chiasamen	Gebackener Camembert mit Zwiebelstip und Karotten – Kartoffelpüree, bunter Kraut – Paprikasalat; Naturjoghurt mit pürierten Erdbeeren und Chiasamen	Blechkuchen mit Apfelmus und Butterstreusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete mit Blattspinat, Cervelatwurst, Maasdamer, Schmelzkäse, Eierscheiben, Garnitur; Spätkost: Dessert
Donnerstag 10.09.2026	Buttermilch	Gebratene Putenleber mit Apfel und Zwiebel, Bärlauchkartoffelpüree und Gurkensalat in cremiger Soße und frischem Dill; Cappuccinodessert	Rote Paprikaschote gefüllt mit Hirse-Mais-Frischkäse, dazu Paprikasoße und Jasminreis; Cappuccinodessert	Stracciatellakuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinkenspeck, Tilsiter, Frischkäse, Kräuterbutter, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
Freitag 11.09.2026 	Keks	Alaska – Seelachsfilet in Knusperpanade mit pikanter Soße, Dillkartoffeln und Eisbergsalat in Mandarinen – Joghurtdip; Pfirsichkompott	Prinzessböhnchen mit frischem Bohnenkraut und Salzkartoffeln mit ausgelassener Butter; Pfirsichkompott	Fruchtschnitte mit Puderzucker	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Kassleraufschnitt, Jagdwurst, Butterkäse, Camembert, Farmersalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonnabend 12.09.2026 	Obst/ Obstsft	Eintopf aus erntefrischem Wirsing, Kartoffelwürfeln und Kassler; Vanillepudding mit Schokoladensoße	Milchreis mit einem Hauch von Vanille, dazu heiße Erdbeersoße; Vanillepudding mit Schokoladensoße	Berliner	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Tomatenleberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Frischkäse, Rote Beeteaufstrich, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonntag 13.09.2026	Pudding im Becher	Geflügelfrikadelle mit einem Romanescomix und Petersilienkartoffeln; Joghurt – Sahnecreme mit Mandarinen	Knusperfrikadelle (vegetarisch) mit Kräuterfrischkäsesoße, Karottenstifte und Petersilienkartoffeln; Joghurt – Sahnecreme mit Mandarinen	Mandel – Bienenstich	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Grünländer mit Bärlauch, Frischkäse, Hinterkochen, Leberrolle, Fleischsalat, Waldpilzsuppe, Garnitur; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,

Änderungen vorbehalten!

Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten,

Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.