



Speiseplan vom 14.09.2026 - 20.09.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 14.09.2026 	Pudding im Becher	Blattspinat mit Schinkenrührei und Schnittlauchkartoffeln; Buttermilchcreme mit Himbeeren	Naturreis – Gemüseauflauf mit geräuchertem Tofu und frischen Kräutern; Buttermilchcreme mit Himbeeren	Kuchen- riegel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Bratschinken, Schnitt- lauchleberwurst, Butterkäse, Pfefferfrischkäse, Geflügelsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 15.09.2026 	Obst/ Obstsft	Schmorgurkenpfanne mit Hackfleisch , frischem Dill und Salzkartoffeln; Pflaumenkompott	Zuckererbsenschoten, Pariser Möhrchen mit Kerbelsoße und Kartoffelpüree, in Butter geröstete Kürbiskerne; Pflaumenkompott	Rhabar- beer – Erdbeer- kuchen mit Butter- streusel	Warnemünder Fischbrötchen mit Bismarkhering, Zwiebelringen und Blattsalat
Mittwoch 16.09.2026 	Karotten- saft	Sauerfleisch mit Hausmachersoße und Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln; Quarkspeise mit Pfirsich und Chiasamen	Pflaumensuppe mit Klüter; Quarkspeise mit Pfirsich und Chiasamen	Gebäck	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinken, Esrom, Frischkäse, Kräuterfleischsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Donnerstag 17.09.2026 	Obst/ Obstsft	Putensteak Hawaii (mit Ananas und Käse überbacken) und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln; Eisdessert	Gemüsebratling mit Erbsen und Wurzeln und Petersilienkartoffeln; Eisdessert	Straccia- tellarühr- kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Wildschweinpastete, Vorderkochschinken, Tilsiter, Frischkäse, halbes Ei, Garnitur; Spätkost: Dessert
Freitag 18.09.2026 	Butter- milch	Gebratenes Rotbarschfilet mit süß- saurer Soße, Petersilienkartoffeln und Rohkostsalat; kernarme Wassermelone	Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen, dazu frische Kräuter; kernarme Wassermelone	Apfel- kuchen mit Butter- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Edamer, Camembert, weißer Heringssalat; Spätkost: Dessert
Sonnabend 19.09.2026 	Milch- schnitte	Wachsbrechbohnen- eintopf mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot; Apfelkompott	Vanillegrieß mit Waldfruchtsoße; Apfelkompott	Mandel – Bienen- stich	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete, Havarati, Champignonschmelzkäse, Gelber Linsenaufstrich, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonntag 20.09.2026	Obst/ Obstsft	Gulasch mit Petersilienkartoffeln und schlesische Kräutergurken; Cappuccinodessert	Blumenkohl mit Käse überbacken, dazu Bärlauchspätzle; Cappuccinodessert	Manda- rinen Mohn – Käse- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Hofkäse, Tomatenfrischkäse, Kochschinken, Leberkäse, Partyfrikadelle, 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.