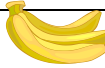


Speiseplan vom 28.09.2026 - 04.10.2026

	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
 Montag 28.09.2026	Joghurt im Becher	Bunter Nudelauflauf mit Tomate, Mais und Broccoli, Feldsalat; Stracciatellajoghurt	Milchnudeln mit Wildheidelbeeren; Stracciatellajoghurt	Butter- kuchen mit Zucker- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Truthahngrillbrust, grobe Leberwurst, Elbländerkäse, Tomatenfrischkäse, roter Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Dienstag 29.09.2026	Butter- milch	Geflügelbällchen in Gemüsesoße und Salzkartoffeln; Quarkspeise mit Kirschen und Chiasamen	Blumenkohl - Käsestern mit Gorgonzolasoße und Bärlauchstampf- kartoffeln; Quarkspeise mit Kirschen und Chiasamen	Erdbeer- rolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Vorderkochschinken, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Puztasalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Mittwoch 30.09.2026	Obst/ Obstsafte	Hausgemachte Soljanka mit saure Sahne und Zitrone, dazu Vollkornbrot; Birnenkompott	Süßkartoffel - Möhrensuppe mit Kokosmilch; Birnenkompott	Rhabar- berkuchen mit Streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Pfälzer Leberwurst, Geflügelpastete mit Ei, Bärlauchkäse, Kräuterschmelzkäse, Radischen; Spätkost: Dessert
 Donnerstag 01.10.2026 	Keks	Blut - und Grützwurst mit Sauerkraut und Schnittlauchkartoffeln; Nektarinenpudding mit Sahnehaube	Bunter Rohkostteller mit Gurke, Tomate, Blattsalat, Kichererbsen, Ei, Dressing, Mehrkorn - Brötchen; Nektarinenpudding mit Sahnehaube	Marmor- kranz	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Frischkäse, Leberwurst, Römerbraten, Farmerschinken, Butterkäse, Möhren - Apfelsalat; Spätkost: Dessert
Freitag 02.10.2026 	Pudding im Becher	Gedünstetes Fischfilet in - Merrettichsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat mit frischem Dill; Erdbeerpudding mit Fruchtspiegel	Quarkauflauf mit Fruchtsoße; Erdbeerpudding mit Fruchtspiegel	Pfirsich- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Cervelatwurst, Jagdwurst, Butterkäse, Romadur, Thunfischsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Sonnabend 03.10.2026 	Obst/ Obstsafte	Knusperhähnchen- schnittel mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln; Zitronencreme mit Schokostreusel	Bunte, vegetarische Gemüselasagne; Zitronencreme mit Schokostreusel	Manda- rinentorte mit Schlag- sahne	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, grober Fleischkäse, Geflügelpastete, Kräuterschmelzkäse, Pfefferkäse, Ruccola - Tomaten - Fetasalat mit Olivenöl; Spätkost: Dessert
Sonntag 04.10.2026	Joghurt im Becher	Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln; Eisdessert	Vegetarische Bratwurst mit gebutterten Karottenstiften und Stampfkartoffeln; Eisdessert	Mohn - Manda- rinen- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Lachsschinken, Jungschweinbraten, Gouda, Camembert, Wiener Würstchen mit Senf, Garnitur; Spätkost: Dessert

Wir wünschen "Guten Appetit"!

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren,

Änderungen vorbehalten!

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

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