



Speiseplan vom 12.10.2026 - 18.10.2026

	2. Frühstück	Menü 1	Menü 2	Vesper	Abendbrot
Montag 12.10.2026 	Joghurt im Becher	Spiegeleier mit Speck/Zwiebelstip, Schnittlauchstampf- kartoffeln und Eisbergsalat in Zitronen - Joghurtdip; Quarkspeise mit frischen Blaubeeren	Zwiebellauchquark mit Butterkartoffeln und buntem Rohkostsalat; Quarkspeise mit frischen Blaubeeren	Früchte- kuchen mit Butter- streusel	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Jungschwein- bratenaufschnitt, grobe Teewurst, Leberkäse, Butterkäse, Tomatenfrischkäse, Geflügelsalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 13.10.2026 	Butter- milch	Boulette mit Blumenkohl in Rahm und Petersilien- kartoffel; Mirabellenkompott	Quinouapfanne mit allerlei Gemüse und frischen Kräutern; Mirabellenkompott	Rühr- kuchen mit Schokolade vom Blech	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Corned Beef, Geflügelaufschnitt, Streichmettwurst, Maasdamer, Limburger, Kräuterbutter, Möhren - Apfelrohkost; Spätkost: Dessert
Mittwoch 14.10.2026 	Obst/ Obstsaft	Kartoffelpuffer mit Apfelmus; Stracciatellacreme	Vegetarischer Nudeltopf mit Gemüse und Liebstöckel; Stracciatellacreme	Herbstlicher Kuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, halbes Ei, Bauernpastete, Leberkäse, Kümmelkäse, Rügenwalder Teewurst, Frischkäse, Maasdamer, Senf Gurken; Spätkost: Dessert
Donnerstag 15.10.2026 	Keks	Bratwurst mit Kaisergemüse und Petersilie, Salzkartoffeln; Stracciatellacreme	Romanesco - Kartoffelpfanne mit leichter Kurkuma - Käsesoße; Stracciatellacreme	Herbstlicher Kuchen	2 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Kasslerbratenaufschnitt, Geflügelleberwurst, Eierpastete, Tilsiter, Camembert, Pflaumen; Spätkost: Dessert
Freitag 16.10.2026 	Joghurt im Becher	Gebratenes Schollen- filet Müllerin Art mit Kräuterstampf- kartoffeln und Gurkensalat in Sahnesoße und frischem Dill; Fruchtgrütze mit Vanillesoße	Zuckererbsen, Pariser Möhren mit Zitronen- melissensoße und gebratene Schupfnudeln; Fruchtgrütze mit Vanillesoße	Apfel - Nuss- schnitte	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Edelsalami, Bierschinken, grobe Teewurst, Bärlauchkäse, Frischkäse, Thunfischcreme, Farmer Salat; Spätkost: Dessert
Sonnabend 17.10.2026 	Obst/ Obstsaft	Kartoffel - Möhren - Pastinakeneintopf mit Geflügelwürstchen; Butterkeksdessert mit Schokoraspel	Griessbrei mit Pflaumen - Chiasoße; Butterkeksdessert mit Schokoraspel	Zitronen - Joghurt - Rolle	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Schnittlauchleberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Champignonschmelzkäse, Tomatensalat mit Zwiebellauch; Spätkost: Dessert
Sonntag 18.10.2026 	Pudding im Becher	Chicken Haxe mit Schwarzwurzeln in Rahmsoße und Petersilienkartoffeln; Vanille - Schoko - Eis	Broccoli - Vollkornnudelauf- lauf mit Mandelblättchen; Vanille - Schoko - Eis	Tiramisu - Sahne- schnitte	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, Schwefeldioxyden Sulfiten,

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