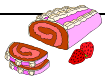


Speiseplan vom 19.10.2026 -25.10.2026



	2. Frühstück	Menü 1 ab 11:45 Uhr	Menü 2 ab 11:45 Uhr	Vesper	Abendbrot
Montag 19.10.2026	Actimel	Blattspinat mit Fetakäse verfeinert, Schinkenrührei und Petersilienkartoffeln; Naturjoghurt mit püriertem Pfirsich und Ahornsirup	Vegetarische Gemüselasagne; Naturjoghurt mit püriertem Pfirsich und Ahornsirup	Bisquitrolle mit Erdbeeren	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Zungenrotwurst, Paprikakäse, Kräuterfrischkäse, Roter Heringssalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Dienstag 20.10.2026	 Obst/ Obstsaft	Aktionstag Waldpilze Hähnchenrahmgulasch mit Waldpilzen und Kartoffelklößen;  kernarme Weintrauben	Gefüllter Eierpfannkuchen mit pikanter Füllung aus Pilzen, würzigem Käse und Kräutern; kernarme Weintrauben	 Schokoladenwaffeln	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, Grießsuppe, Broccolipastete, Leberkäse, Gouda, Kräuterschmelzkäse, Griebenschmalz, Gewürzgurken; Spätkost: Dessert
Mittwoch 21.10.2026	Pudding im Becher	Hokaido (Kürbis) - Kartoffelsuppe mit Kokoscreme und Dinkelbrötchen; Erdbeerpudding mit Fruchtsirup	Milchreis mit einem Hauch von Vanille, dazu heiße Fruchtsoße; Erdbeerpudding mit Fruchtsirup	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 22.10.2026	Buttermilch	Gebratene Putenleber mit Apfel und Zwiebel, Bärlauchkartoffelpüree und Gurkensalat in cremiger Soße und frischem Dill; Cappuccinodessert	Vegetarische Bratwurst mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree; Cappuccinodessert	Stracciatellarührkuchen	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Geflügelpastete, Schinkenspeck, Tilsiter, Frischkäse, Kräuterbutter, Rohkostsalat; Spätkost: Dessert
 Freitag 23.10.2026 	Keks	Alaska - Seelachsfilet in Knusperpanade mit pikanter Soße, Dillkartoffeln und Eisbergsalat in Mandarinen - Joghurtdip; Pfirsichkompott	Gefügelbällchen in Tomaten - Gemüsesoße und Spirellis; Pfirsichkompott	Fruchtschnitte mit Puderzucker	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, süße Suppe, Kassleraufschnitt, Jagdwurst, Butterkäse, Camembert, Farmersalat, Garnitur; Spätkost: Dessert
Sonnabend 24.10.2026	Obst/ Obstsaft	Eintopf aus erntefrischem Wirsing, Kartoffelwürfeln und Kassler; Banane	Himmel und Erde mit Speck/Zwiebelstip; Banane	Berliner	3 Sorten Brot, Butter, Margarine, Tee, Milch, Kakao, pikante Suppe, Tomatenleberwurst, Geflügelpastete, Esrom, Frischkäse, Rote Beeteaufstrich, Garnitur; Spätkost: Dessert
 Sonntag 25.10.2026	Pudding im Becher	Rinderbraten mit Bratensoße, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln; Schokoladencreme mit Schokoladenornament	Prinzessböhnchen mit frischem Bohnenkraut und Salzkartoffeln mit ausgelassener Butter; Schokoladencreme mit Schokoladenornament	Pistazien - Mohntorte	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, Schwefeldioxyden Sulfiten,

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