

SPEISEPLAN

10.08.2026 – 16.08.2026

	SUPPE	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III	Dessert
MONTAG	Tomatencremesuppe	Milchreis mit Kirschen	Milchreis mit Zimt und Zucker	Leberkäse mit Erbsen und Püree	Joghurt
DIENSTAG	Hühnerbrühe mit Gemüse	Grobe Bratwurst mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	Bolognese mit Nudeln und Salat	Marillenkügelchen mit Vanillesoße	Grießpudding mit Kirschen
MITTWOCH	Kaltschale	Frische Leber mit Apfel-Zwiebelgemüse und Püree	Hähnchenbrustfilet mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln	Fischstäbchen mit Apfelmus und Püree	Kirschpudding
DONNERSTAG		Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch	Bunte Nudelpfanne mit Kochschinken und Tomatensoße	Rostbratwurst mit Salat und Pommes	Pistaziencreme
FREITAG	Zucchini-cremesuppe	Bratfisch mit Spinat und Kartoffeln	Eieromelette mit Kartoffeln	American Pancake mit Kirschen	Quarkspeise
SAMSTAG		Linseneintopf mit Mettwurst		Bauernomelette mit Apfelmus	Kokoscreme
SONNTAG	Hochzeitssuppe	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Rindfleisch in Schnittlauchsoße mit Broccoli und Kartoffeln	Schnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Moccacreme

Alle Informationen nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu unserem Speise- und Getränkeangebot liegen in der Einrichtung vor.
Bei Interesse sprechen Sie uns gern an.

