

SPEISEPLAN

30.03.2026 – 05.04.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Braune Bohnensuppe mit Mettwurst	Graupensuppe mit Rindfleisch	Sahnepudding mit Sirup
DIENSTAG	Hähnchensahneschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln	Kartoffeltaschen mit Käsesoße, dazu Erbsen und Möhren	Pflaumenkompott
MITTWOCH	Puffert mit Birnenkompott und Vanillesoße	Panierte Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahmsoße, dazu Schupfnudeln und Broccoli	Haselnusspudding mit Sahne
DONNERSTAG	Hackfleisch-Käsesuppe	Tomatensuppe mit Fleischbällchen	Obstsalat mit Vanillesoße
FREITAG	Matjes nach Hausfrauenart mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Quarkspeise mit Kirschen
SAMSTAG	Schweinehaxen mit Zwiebelsoße, dazu Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln	Leberkäse mit Möhren und Kartoffelpüree	Erdbeerpudding mit Sahne
SONNTAG	Jägerbraten mit Erbsen und Kartoffeln	Putenrollbraten mit Romanesco und Kartoffeln	Rote Grütze mit Sahne

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



SPEISEPLAN

06.04.2026 – 12.04.2026

	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
MONTAG	Spargel mit Kochschinken und Schinken und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Rhabarberkompott mit Vanillesoße
DIENSTAG	Schweinerahmgeschnetzeltes nach Jäger Art mit Möhren und Petersilienkartoffeln	Schinkennudeln mit Kräutersoße, dazu Tomatensalat	Götterspeise mit Sahne
MITTWOCH	Hähnchen Cordon Bleu mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln	Hähnchengyros mit Reis und Zaziki, dazu Krautsalat	Karamellpudding mit Sahne
DONNERSTAG	Gulaschsuppe mit Ciabattabrot	Kohlrabi-Eintopf mit Fleischwurst	Gelbe Grütze mit Vanillesoße
FREITAG	Brathering mit Stipp und Kartoffeln, dazu Rote-Bete-Salat	Omelette mit Kartoffeln und Kräutersoße, dazu Rote-Bete-Salat	Joghurtspeise
SAMSTAG	Frikadelle mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	Geflügelfrikadelle mit Romanesco und Petersilienkartoffeln	Grießpudding mit Aprikosenmus
SONNTAG	Backschinken mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Kräutersoße, dazu Kartoffeln und Möhrensalat	Birne Helene

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

